UNOLD®

BACKMEISTER®
White



Bedienungsanleitung

Modell 68100

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l’uso
Manual de instrucciones - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 68100
Stand: August 2010 /nd

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 68100

Instructions for use Model 68100

Notice d´utilisation modèle 68100

Gebruiksaanwijzing modell 68100

INHALTSVERZEICHNIS

Manual de instrucciones modelo 68100

Návod k obsluze model 68100

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68100

TECHNISCHE DATEN







Leistung:	580 W, 230-240 V~, 50 Hz
Abmessungen:	Ca. 26,0 x 34,2 x 27,0 cm (B/T/H)
Gewicht	Ca. 4,7 kg
Backform:	Innenmaß Backform ca. 13,5 x 13,5 x 14,5 cm (L/B/H)
Inhalt:	500 – 1.000 g Brotgewicht
Zuleitung:	Ca. 93 cm fest montiert
Gehäuse:	Kunststoff Cool-Touch
Deckel:	Deckel mit Sichtfenster
Ausstattung:	12 gespeicherte Programme
	Stufentaste für verschiedene Brotgewichte
	Wahlschalter für Bräunungsgrad
	Zeitwahlschalter bis zu 13 Stunden vorprogrammierbar
	Automatische Warmhaltestufe
Zubehör:	Herausnehmbare, antihaftbeschichtete Backform, Kneter, Messbecher, Messlöffel, Bedienungsanleitung

Technische Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen bitte das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
9. Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhaften Anschlusskabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist. Lassen Sie in diesem Fall das Gerät vom Kundendienst überprüfen bzw. reparieren. Bitte reparieren Sie nicht selbst. Sie verlieren den Garantieanspruch.
10. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
11. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht, z. B. beim Kneten eines schweren Teiges. Dies ist insbesondere beim Vorprogrammieren zu beachten, wenn das Gerät unbeaufsichtigt arbeitet. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf eine dünne Gummimatte stellen, um die Rutschgefahr auszuschließen.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
13. Der Backmeister® muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen platziert sein, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
14. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z. B. Kinder nicht daran ziehen können.
15. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
16. Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt ist.
17. Nehmen Sie die Brotform niemals während des Betriebes heraus.
18. Füllen Sie insbesondere bei Weißbrot keine größeren als die angegebenen Mengen in die Backform. Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
19. Beim Ausprobieren eines neuen Rezeptes sollten Sie beim ersten Mal in der Nähe bleiben, um den Backvorgang zu überwachen.
20. Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn die Backform nicht eingesetzt ist.
21. Zum Herausnehmen des Brotes darf die Backform auf keinen Fall auf eine Kante oder Arbeitsplatte aufgeschlagen werden, da dies zur Beschädigung führen kann.

22. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht.
23. Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderem Material ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
24. Bevor Sie ein bestimmtes Brot über Nacht backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.
25. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.



Vorsicht! Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt vorhanden sind.
2. Entnehmen Sie vor dem ersten Benutzen alle Verpackungsmaterialien sowie alle losen Teile aus dem Innenraum.
3. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Backmeisters® mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie die Kneter.
4. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden.
5. Trocknen Sie alle Teile gut ab. Setzen Sie die Backform in das Gerät ein.
6. Stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose. Nun ist das Gerät betriebsbereit und kann programmiert werden.
7. Da beim ersten Aufheizen Rauch entstehen kann, empfehlen wir, das Gerät einmal mit eingesetzter, leerer Backform (ohne Kneter) im Programm RÜHRTEIG durchlaufen zu lassen, um eventuelle Rückstände auf den Heizschlangen zu beseitigen. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Fenster.
8. Danach können Sie mit dem Backen beginnen.

SCHNELLEINSTIEG – DAS ERSTE BROT

1. Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Backmeisters® und entnehmen Sie die Backform.
3. Streichen Sie das Loch des Kneters dick mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann.
4. Setzen Sie den Kneter auf die Antriebswelle in der Backform.
5. Geben Sie die Zutaten wie im jeweiligen Rezept angegeben, in die Backform. Bei schweren Teigen erzielen Sie ein optimales Backergebnis, wenn Sie die Reihenfolge der Zutaten ändern, d. h. erst die trockenen Zutaten und dann die Flüssigkeit hineingeben. Achten Sie jedoch beim Verwenden der Zeitwahlfunktion darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig mit der Flüssigkeit in Kontakt kommt.
6. Setzen Sie die Backform wieder in das Gerät ein, drehen Sie dabei die Form im Uhrzeigersinn, bis diese einrastet.
7. Schließen Sie den Deckel des Backmeisters®.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
9. Wählen Sie das gewünschte Programm aus. Hinweise zu den einzelnen Programmen erhalten Sie ab Seite 8. Für ein Brot aus einer Standard-Backmischung erzielen Sie z. B. im Programm „Basis“ gute Ergebnisse.
10. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad über die Taste KRUSTE (Hell – Mittel – Dunkel) aus. Beachten Sie bitte, dass die KRUSTE-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 8.
11. Wählen Sie die gewünschte Brotgröße aus. Beachten Sie bitte, dass die Brotgrößen-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 8.
12. Wenn Sie alle gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die START/STOP-Taste.
13. Je nach ausgewähltem Programm ertönt während des zweiten Knetvorganges ein mehrmaliges Piepsen. Sie können jetzt nach Wunsch den Deckel öffnen und weitere Zutaten wie Nüsse zum Teig geben. Schließen Sie den Deckel anschließend wieder.
14. Wenn Ihr Brot fertig gebacken ist, signalisiert der Backmeister durch mehrmaliges Piepsen, dass das Brot entnommen werden kann. Wenn Sie das Brot vor Ablauf der Warmhaltezeit entnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und halten Sie diese kurz, bis der Programmabbruch mit einem Piepston bestätigt wurde.
15. Entnehmen Sie die Backform vorsichtig. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie hierbei bitte geeignete Topflappen. Drehen Sie die Backform mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen bis das Brot heraus fällt. Achten Sie hierbei darauf, dass die Knetantriebe noch heiß sein können. Verwenden Sie auch hier geeignete Topflappen. Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform auf eine Kante oder Arbeitsfläche aufschlagen. Die Backform könnte sich dabei verformen.
16. Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 10 beschrieben.

ERLÄUTERUNGEN ZUM BEDIENFELD



START/STOP-Taste

Zum Starten und Beenden des Programmablaufs. Mit der START/STOP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis ein Piepton zu hören ist. Im Display erscheint die Anfangsposition des Basis-Programms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der Menü-Taste.

ZEIT + / Zeit -

Verwenden Sie die Zeitwahl-Funktion nur für Rezepte, die Sie vorher unter Aufsicht erfolgreich ausprobiert haben und verändern Sie diese Rezepte danach nicht mehr.
VORSICHT: Bei einer zu großen Teigmenge kann der Teig überlaufen und auf dem Heizelement festbrennen.
Die Programme (ausgenommen 6, 7, 10, 11) können zeitverzögert gestartet werden. Zu der im jeweiligen Programm vorgegebenen Zeit, und zuzüglich der Warmhaltezeit von 1 Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs), müssen Sie die Stunden und Minuten hinzuaddieren, nach welchen die Zubereitung gestartet werden soll.
Beispiel:
Es ist abends 20:30 Uhr und Sie wollen morgens um 7:00 Uhr frisch gebackenes Weißbrot haben.
Die Zutaten in der vorgegebenen Reihenfolge in die Backform geben und diese ins Gerät einsetzen. Darauf achten, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt.
Mit der Taste MENÜ das gewünschte Programm auswählen und mit der Taste KRUSTE die gewünschte Kruste eingeben und mit GROSS oder KLEIN die gewünschte Größe wählen. Im Beispiel nehmen wir Programm 1 = Basis. Das Programm ist um 6 Uhr morgens beendet. Dann beginnt die Warmhaltezeit von 1 Stunde. Sie müssen deshalb, um morgens um 7:00 Uhr warmes frisches Brot entnehmen zu können, abends um 20:00 Uhr mit der Taste ZEIT + durch wiederholtes Drücken der Taste die Programmzeit auf 10 Stunden 30 Minuten erhöhen. Dies erfolgt beim Drücken der Taste ZEIT + in Schritten von jeweils 10 Minuten.
Zum Schluss die Taste START/STOP drücken, um das zeitversetzte Backprogramm zu starten. Bitte beachten Sie:
Beim zeitversetzten Backen keine leicht verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden.
Der 10-malige Piepton, der den Zeitpunkt zum Zufügen von Zutaten sowie das Programmende anzeigt, kann nicht abgeschaltet werden, ertönt also auch nachts.

MENÜ

Mit der Menü-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf“ ausführlich beschrieben sind. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

1	BASIS	Das Standardprogramm für alle Brote, wie z. B. Weiß- und Mischbrote
2	WEISSBROT	Für besonders lockere Weißbrote mit längerer Gehzeit
3	VOLLKORN	Für Vollkornbrot
4	SCHNELL	Zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
5	HEFE-KUCHEN	Für die Zubereitung von süßem Hefeteig
6	EXTRA SCHNELL	Dieses Programm eignet sich nur für helle Brote aus Auszugsmehlen von Weizen oder Weizen-/Dinkelgemisch. Es eignet sich nicht für Vollkornbrot oder Roggenbrote, ebenso sollte mit diesem Programm kein Sauerteigbrot hergestellt werden.
7	DESSERT	Zum Backen von süßen Speisen
8	PASTATEIG	Zum Herstellen eines Nudelteiges
9	TEIG	Zur Herstellung von Teig, ohne Backfunktion
10	KONFITÜRE	Zum Kochen von Konfitüre und Marmelade. Für die Zubereitung von Konfitüre sollte eine zweite Backform angeschafft werden, die ausschließlich für Konfitüre verwendet wird.
11	RÜHRTEIG	Für Gebäck, das mit Backpulver hergestellt wird, z. B. Rührkuchen
12	BACKEN	Zum Backen oder Nachbacken von separat hergestellten Hefe- oder Rührteigen (von Hand oder im Programm TEIG). Dieses Programm ist nicht geeignet für Mürbeteig, Brandteig u. ä.

In den Programmen 1 bis 6 ertönen während des zweiten Knetvorgangs Pieptöne. Diese zeigen den Zeitpunkt an, an dem weitere Zutaten wie Nüsse, Trockenfrüchte usw. zugegeben werden können. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Zutaten hinzu. Dann den Deckel wieder schließen.

KRUSTE

Mit dieser Taste lässt sich in den Programmen 1-7, 11, 12 die KRUSTE in HELL - MITTEL - DUNKEL einstellen. In den anderen Programmen ist diese Funktion nicht wählbar. Sie erkennen die jeweilige Einstellung am entsprechenden Pfeil im Display.

GRÖSSE

Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen einstellen:

KLEIN = für ein kleineres Brotgewicht (ca. 500-750 g)
GROSS = für ein größeres Brotgewicht (ca. 750-1.000 g)

Bitte beachten Sie, dass eine Einstellung der Brotgröße nicht in den Programmen DESSERT, PASTATEIG, TEIG, KONFITÜRE, RÜHRTEIG und BACKEN möglich ist In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen. Sie erkennen die jeweilige Einstellung am entsprechenden Pfeil im Display.

DIE FUNKTIONEN DES BACKMEISTERS®

Summer - Funktion

Der Summer ertönt

- wenn eine aktive Taste gedrückt wird,
- während des zweiten Knetvorgangs in einigen Programmen, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse etc. hinzugefügt werden können. Dieser lässt sich nicht abschalten, z. B. bei Verwendung der Zeitwahlfunktion.
- nach Ende des Backvorgangs piept das Gerät öfter während der Warmhaltephase.
- am Ende der Warmhaltezeit ertönt 10 mal ein Piepton, um anzuzeigen, dass das Programm nun komplett beendet ist und das Brot aus der Backform genommen werden muss. Dieser Piepton lässt sich nicht abschalten, z. B. bei Verwendung der Zeitwahlfunktion

Netzausfall-Sicherung

Falls während des Betriebs des Backmeisters® der Strom ausfällt, startet das Gerät automatisch, sobald die Stromversorgung wieder vorhanden ist, und setzt den Ablauf dort fort, wo es unterbrochen wurde, sofern der Ausfall nicht länger als 10 Minuten gedauert hat.
Falls der Stromausfall länger als 10 Minuten dauert und das Display die Grundeinstellung anzeigt, muss der Backmeister® erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufes nicht weiter als in der Knetphase war. Ggf. kann man den gewählten Programmablauf fortsetzen. Sollte der Teig aber schon in der letzten Gehphase sein und der Stromausfall längere Zeit andauern, ist der Teig nicht mehr verwendbar und man muss von vorne beginnen.

Sicherheitsfunktionen

Nach dem Programmstart sollte der Deckel nur noch während der Knetphasen zum Zufügen von Zutaten geöffnet werden, keinesfalls aber während der Aufgeh- und Backphase, weil sonst der Teig zusammenfällt.
Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm noch zu hoch (über 40 °C) ist, erscheint bei einem erneuten Start im Display H:HH. Falls dies eintritt, entnehmen Sie die Backform und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und wieder am Anfang des ursprünglich ausgewählten Programms steht.
Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze hat, daher wird die Kruste an der Oberseite des Brotes weniger dunkel, während die Unterseite und die Seiten dunkler sind. Aus sicherheitstechnischen Gründen ist eine zusätzliche Heizung im Deckelbereich jedoch nicht zulässig.
Wenn nach dem Drücken der START/STOP-Taste im Display E:E0 oder E:E1erscheint, liegt ein Defekt der Temperatursteuerung vor. Bitte senden Sie das Gerät zur Überprüfung/Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen).

ZUBEREITEN VON BROT, KUCHEN ODER TEIG

1. Zutaten einfüllen

Streichen Sie das Loch des Kneters dick mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann. Setzen Sie den Kneter mit der langen Seite unten auf die Antriebswelle.
Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden.
Bei sehr schweren Teigen empfehlen wir, die Reihenfolge der Zutaten zu ändern und Trockenhefe und Mehl zuerst und die Flüssigkeit zuletzt einzufüllen, damit der Teig gut durchgeknetet wird. Allerdings muss bei Nutzung der Zeitwahlfunktion darauf geachtet werden, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt.

2. Einsetzen der Backform

Die antihaftbeschichtete Backform am Rand festhalten und leicht schräg in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen. Im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.

3. Programmablauf wählen

Wählen Sie zu erst den gewünschten Programmablauf mit der Menütaste. Wählen Sie je nach Programm die entsprechende Stufe und die gewünschte KRUSTE. Mit der Zeittaste können Sie den Ablauf verzögern. Drücken Sie die START/STOP-Taste. Danach ist eine Korrektur nicht mehr möglich.

4. Teig Mischen und Kneten

Der Backmeister® mischt und knetet den Teig automatisch so lange, bis er die richtige Konsistenz hat.

5. Ruhezeit

Nach dem ersten Knetvorgang ist eine Ruhezeit vorgesehen, in der die Flüssigkeit die Hefe und das Mehl langsam durchdringen kann.

6. Teig gehen lassen

Nach dem letzten Kneten erzeugt der Backmeister® die optimale Temperatur zum Gehen des Teiges.

7. Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch.

8. Warmhalten

Wenn das Gebäck fertig ist, zeigt ein mehrmaliger Piepton an, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von 1 Stunde. Wenn Sie das Brot vor Ablauf der Warmhaltezeit entnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und halten Sie diese kurz, bis der Programmabbruch mit einem Piepston bestätigt wurde.

9. Ende des Programmablaufs

Nach Beendigung des Programmablaufes die Backform mit Hilfe von Topflappen leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Backform herausnehmen.
Drehen Sie die Backform mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen bis das Brot heraus fällt. Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform auf eine Kante oder Arbeitsfläche aufschlagen. Die Backform könnte sich dabei verformen.
Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 12 beschrieben.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät immer erst mindestens eine halbe Stunde auskühlen, bevor Sie es reinigen oder einlagern bzw. bevor Sie das Gerät wieder zum Backen und Teigzubereiten benutzen.**
2. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie den Backform des Backmeisters mit einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie den Kneter. Vor dem Einsetzen in das Gerät müssen die Teile gut abgetrocknet werden.
3. Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer.
4. Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit etwas Spülmittel ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen. Verwenden Sie nur ein mildes Spülmittel, auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende Mittel.
5. Sowohl Kneter als auch Antriebswelle sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls der Kneter in der Form bleibt, ist er später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in die Backform einfüllen. Danach lässt sich der Kneter herausnehmen.
6. Der Backform ist mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Verwenden Sie daher zum Reinigen keine Metallgegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird hierdurch nicht beeinträchtigt.
7. Backform und Kneter unterliegen bei häufigem Gebrauch einer Abnutzung infolge der hohen mechanischen Belastung beim Kneten, insbesondere von Vollkornteigen oder Teigen mit hohem Körneranteil. Daher ist eventuell von Zeit zu Zeit ein Austausch der Backform und der Kneter notwendig. Diese können bei unserem Kundendienst bestellt werden
8. Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

TABELLE ZEITILCHER ABLAUF

Programm	1. Basis		2. Weißbrot		3. Vollkorn		4. Schnell		5. Hefekuchen	
Abschnitt	Groß 2:50	Klein 2:48	Groß 3:20	Klein 3:18	Groß 3:30	Klein 3:28	Groß 1:58	Klein 1:55	Groß 2:53	Klein 2:51
Kneten 1	10	10	14	14	11	11	8	8	10	10
Gehen 1	20	20	30	30	25	25	5	5	20	18
Kneten 2	13	13	12	12	15	15	15	15	10	10
Gehen 2	25	25	29	30	47	47	10	10	30	30
Gehen 3	40	40	50	50	50	50			45	45
Backen	62	60	65	62	62	60	80	77	50	55
Warmhalten	60		60		60		60		60	
Zufügen von Zutaten bei	2:22	2:20	2:29	2:27	2:49	2:47	1:35	1:32	2:11	2:14
Zeitvorwahl	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	

TABELLE ZEITILCHER ABLAUF

Programm	6. Extra-Schnell		7. Dessert	8. Pastateig	9. Teig	10. Konfitüre	11. Rührteig	12. Backen
	Groß	Klein						
Abschnitt	1:15	0:59	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
Kneten 1	12	11	20	15	20		18	
Gehen 1						15	5	
Kneten 2								
Gehen 2					30			
Gehen 3	20	10			40			
Backen	43	38	60			65	75	0:10
Warmhalten	60	60	60			60	60	60
Zufügen von Zutaten bei	1:10	0:54						
Zeitvorwahl				13:00	13:00			



FRAGEN ZUM GERÄT UND ZUR HANDHABUNG

Das Brot klebt nach dem Backen in der Form.

Das Brot in der Backform ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Backform mit der Öffnung nach unten drehen, evtl. den Mitnehmer (Kneteranschluss – Flügelschraube an der Unterseite der Backform) leicht bewegen. Vor dem Einsetzen das Loch im Kneter dick mit hitzebeständiger Margarine ausstreichen (keine Halbfettmargarine!), so dass beim Kneten kein Teig in den Zwischenraum eindringen und festbacken kann. Den Kneter vor dem Backen mit etwas Öl einreiben.
Falls Sie mit dem Gerät auch Konfitüre herstellen, empfehlen wir für Brot und Konfitüre jeweils eine eigene Backform zu verwenden, da durch die entstehende Säure Brote nicht mehr gut aus der Form gelöst werden können. Zusätzliche Backformen und Kneter können Sie bei unserem Kundendienst bestellen.

Wie lassen sich die Löcher im Brot (Kneter) verhindern?

Sie können mit bemehlten Fingern die Kneter entnehmen bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht (siehe Zeitlicher Programmablauf und Anzeige im Display).

Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform.

Das passiert häufig bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht.
Als Abhilfe:

- die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen.
- 1 EL flüssige Margarine auf das Mehl geben.

Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein.

Wenn in der Mitte des Brotes eine „V“-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor), oder dass das Mehl zu feucht ist.
Als Abhilfe:

- Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.
- Programm mit kürzerer Laufzeit verwenden (z. B. SCHNELL)

Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass

- die Wassertemperatur zu hoch war,
- zu viel Wasser verwendet wurde
- dem Mehl Kleber fehlt.

Das Brot ist von oben nicht braun genug.

1 Eigelb mit 1 TL süßer oder saurer Sahne verrühren und den Teig nach dem letzten Kneten damit bestreichen.

Wann kann man den Deckel des Backmeisters® während des Backvorgangs öffnen?

Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen. Wenn das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, geht man wie folgt vor: Man öffnet nach dem letzten Kneten, d. h. vor dem letzten Aufgehen (siehe Tabelle Zeitlicher Ablauf der Programme und Anzeige im Display) vorsichtig den Deckel und ritzt z. B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streut Körner darauf oder bestreicht die Brotkruste mit einer Kartoffelmehl-Wasser-Mischung, damit es nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Backmeisters® letztmalig möglich. Geschieht dies während des letzten Aufgehens oder zu Beginn der Backphase kann das Brot zusammenfallen.

Was ist Vollkornmehl?

Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d. h. auch von Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und entsprechend mehr Ballaststoffgehalt hat. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT“ mit Sauerteig hergestellt werden. Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens ¼ der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.

Was ist Kleber im Mehl?

Je höher die Typen-Zahl um so weniger Kleber enthält das Mehl und umso weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.

Welche verschiedene Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

Mais, Reis, Kartoffelmehl

- eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker oder Personen, die an „Sprue“ oder „Zölakie“ leiden. Im Rezeptteil dieser Anleitung finden Sie sowohl Rezepte als auch Kontaktadressen von Herstellern für spezielle Allergiker-Produkte.

Dinkelmehl

- ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405 - 550 - 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.

Hartweizenmehl (DURUM)

- eignet sich aufgrund seiner Konsistenz besonders für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.

Wie ist frisches Brot besser verträglich?

Wenn man eine pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?

Sowohl bei Hefe, als auch beim Sauerteig, die es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Herstellers auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen. Für die Treibkraft von Hefe ist auch die Wasserhärte sehr wichtig, bei sehr weichem Wasser geht die Hefe stärker, so dass in Gegenden mit weichen Wasser die Hefemenge um ca. ¼ verringert werden sollte. Das beste Verhältnis von Hefe und Wasser muss allerdings erst ausprobiert und evtl. nochmals verändert werden.

Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?

Sofern Zucker verwendet wurde, diesen reduzieren oder ganz weglassen, wobei das Brot weniger braun wird.
Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen, für ein kleines Brot ca. 1 EL, für ein großes Brot ca. 1,5 EL.
Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.

Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Backmeister®?

Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem Backmeister® ist das Brot feuchter.

Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?

Je niedriger die Typen-Zahl, umso weniger enthält das Mehl Ballaststoffe und umso heller ist es. Da die Bezeichnung der einzelnen Mehlsorten je nach Land unterschiedlich ist, anbei eine kurze Aufstellung:

		Deutschland	Österreich	Schweiz
Weizenmehl, Type	Sehr fein ausgemahlenes Mehl, für Kuchen	405	480	400
	Fein ausgemahlenes Mehl, ideal für Brot	550	780	550
	Mittelfein ausgemahlenes Mehl	1050	1600	1100
	Vollkornmehl, grob ausgemahlen	1600	1700	1900
Roggenmehl, Type	Sehr fein ausgemahlenes Mehl	815	500	720
	Fein ausgemahlenes Mehl	997	960	1100
	Mittelfein ausgemahlenes Mehl	1150	960	1100
	Grob ausgemahlenes Mehl, Vollkornmehl	1740	2500	1900

MÖGLICHE FEHLER AM GERÄT

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, dann Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen, damit Dampf entweichen kann.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Kneter fest	Kneter und Kneterwelle nach dem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lässt sich das Knetmesser leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot nicht durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START/STOP-Taste wurde gedrückt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten wegwerfen und neu anfangen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel sollte nur während der Knetphasen geöffnet werden. Nach dem vorletzten Aufgehen den Deckel nicht mehr öffnen.
	Längerer Stromausfall	Zutaten wegwerfen und neu anfangen.
	Die Rotation des Kneters ist blockiert	Prüfen, ob Backform und Kneter richtig eingesetzt sind. Prüfen, ob der Kneter durch Körner etc. blockiert ist. Backform entnehmen und prüfen, ob sich der Mitnehmer dreht. Falls nicht, das Gerät an den Kundendienst einsenden.

MÖGLICHE FEHLER BEI DEN REZEPTEN

Fehler	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	Zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz, zu weiches Wasser oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	Keine oder zu wenig Hefe Alte oder überlagerte Hefe Flüssigkeit zu heiß Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen Falsches oder altes Mehl Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Zucker	a/b e c d e a/b/g a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	Sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären Zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	f/k c
Brot zusammengefallen	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen Brot ist zu stark aufgegangen	a/f m
Brot hat nach dem Backen eine Delle	Zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit Zu wenig Kleber im Mehl Programm mit zu langer Laufzeit Zu viel Flüssigkeit	c/h/i l m a/b/h
Schwere, klumpige Struktur	Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Hefe oder Zucker Zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten Altes oder schlechtes Mehl	a/b/g a/b b e
In der Mitte nicht durchgebacken	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Hohe Feuchtigkeit Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z. B. Joghurt	a/b/g h g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	Zu viel Wasser, kein Salz Hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser Zu heiße Flüssigkeit	g/b h/i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	Brotvolumen größer als Form Mehlmenge insbesondere bei Weißbrot zu groß Zu viel Hefe oder zu wenig Salz Zu viel Zucker Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g

Behebung der Fehlerpunkte

a Messen Sie die Zutaten korrekt ab.

b Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.

c Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen.

d Fügen Sie die Zutaten in genannter Reihenfolge zu. Machen Sie ein kleines Loch in der Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.

e Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.

f Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.

g Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.

h Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger nehmen.

i Bei warmem Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten. Verwenden Sie die Programme SCHNELL oder EXTRA-SCHNELL, um die Gehzeit zu verkürzen.

j Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mind. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.

k Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um ¼ der angegebenen Mengen.

l Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei

m Programm SCHNELL wählen.

ANMERKUNGEN ZU DEN REZEPTEN

1. Zutaten

Da jede Zutat eine bestimmte Rolle beim Gelingen des Brotes spielt, ist das Abmessen ebenso wichtig wie die richtige Reihenfolge beim Zugeben der Zutaten.
Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Brot und Teig. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie das Gebäck sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm „Zeitwahl“ wählen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.

Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.

Zucker kann um 20 % reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.

Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40 % Vollkornmehl und 60 % Weißmehl.

Wenn Sie **ganze Getreidekörner** zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).

Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten müssen eingehalten werden, weil weniger das Brot krümeln lässt.
Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.

Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.

Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.
Backen Sie Sauerteigbrot im „Basis“ oder „Vollkorn“- Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann.

Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 50 ml.

Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.

Farbmalz, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z. B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch ein Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz in Bioläden.

Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers

Rein Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Gebäckvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

Alle genanten, fett gedruckten, Backhilfsmittel und Zutaten erhalten Sie in Bioläden, Reformhäusern, Reformabteilungen der Lebensmittelgeschäfte oder in Mühlen. Sie können diese Backartikel aber auch per Katalog bestellen bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. Anpassen der Zutaten

Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn oder Körnerbroten ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.

Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten ersetzen, die Flüssigkeit enthalten (z. B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vor-geschriebenen Menge auf.
Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um ¼ bis ½ TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden mit besonders weichem Wasser.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Lediglich bei sehr schweren Teigen mit hohem Roggen- oder Vollkornanteil kann es sinnvoll sein, die Reihenfolge zu tauschen und zuerst die Trockenhefe und das Mehl und zum Schluss die Flüssigkeit einzufüllen. Allerdings ist in diesem Fall insbesondere bei der Zeitwahlfunktion zu beachten, dass die Hefe nicht vor dem Programmstart mit dem Wasser in Kontakt kommt.

Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.

Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d. h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Backautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel wie Sie diese im Haushalt verwenden. Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwiegen. Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden.

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

EL = Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)
TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)
g = Gramm
ml = Milliliter
Pckg.= Päckchen, z. B. Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl - entspricht 10-15 g Frischhefe.

4. Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern

Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in allen Programmen (außer Konfitüre) immer dann tun, wenn der Piepton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden Sie durch den Kneter zermahlen. Auch könnte die Beschichtung der Backform beschädigt werden.

Sollten in den Rezepten keine Stufen angegeben sein, weil es diese in den vorgeschlagenen Programmen nicht gibt, dann gelingen sowohl die kleinen, als auch die großen Mengen, die wir

für das jeweilige Modell vorschlagen, im angegebenen Programm. Die Programme ohne Stufenschaltung sind entsprechend programmiert.

5. Brotgewichte und Volumen

In den Rezepten finden Sie genaue Angaben zum Brotgewicht. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind, als bei Vollkornbroten. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind. Trotz diesen genauen Gewichtsangaben, kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das tatsächliche Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.

Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen die Backformrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.

Wenn bei süßen Broten das Programm SCHNELL vorgeschlagen wird, dann können Sie ausschließlich die kleineren Mengen der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm Hefekuchen backen, womit das Brot lockerer wird. Wählen Sie im Programm Hefekuchen dann die Stufe KLEIN.

6. Backergebnisse

Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser - hohe Luftfeuchtigkeit - große Höhe - Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das ein oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse. Wir empfehlen, bevor Sie Brot über Nacht mit der Zeitvorwahl backen, erst einmal ein Versuchsbrot zu backen, damit Sie bei Bedarf das Rezept noch ändern können.

BROTREZEPTE

Klassisches Weißbrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	500 g	750 g
Wasser	230 ml	350 ml
Salz	¾ TL	1 TL
Zucker	¾ TL	1 TL
Hartweizengrieß	100 g	150 g
Mehl, Type 550	230 g	350 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm/e:	SCHNELL oder WEISSBROT	
Tipp: Wenn Sie das Wasser durch Milch ersetzen, erhalten Sie ein ideales Toastbrot.		

Bauernweißbrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	500 g	750 g
Milch	180 ml	275 ml
Margarine/Butter	15 g	25 g
Salz	½ TL	1 TL
Zucker	½ TL	1 TL
Mehl Type 1050	330 g	500 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm/e:	BASIS oder WEISSBROT	

Rosinenbrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	560 g	850 g
Wasser	200 ml	300 ml
Margarine/Butter	20 g	30 g
Salz	1 Prise	½ TL
Honig	1 TL	1 EL
Mehl Type 405	330 g	500 g
Zimt	½ TL	¾ TL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Rosinen (od. Trockenobst)	50 g	75 g
Programm/e:	SCHNELL oder HEFEKUCHEN	

Vollkornbrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	570 g	860 g
Wasser	250 ml	370 ml
Margarine/Butter	15 g	25 g
Salz	½ TL	1 TL
Zucker	½ TL	1 TL
Mehl Type 1050	180 g	270 g
Weizenvoll-kornmehl	180 g	270 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm/e:	VOLLKORN	

Weizenschrotbrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	600 g	900 g
Wasser	230 ml	350 ml
Salz	½ TL	1 TL
Butter/Margarine	15 g	25 g
Honig	1 TL	1 TL
Essig	½ EL	¾ EL
Weizenvoll-kornmehl	330 g	500 g
Weizenschrot	50 g	75 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	1 Pckg.
Programm/e:	VOLLKORN	

Sauerteigbrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	740 g	1050 g
Trockensauerteig (kein Konzentrat)	½ Pckg.	¾ Pckg.
Wasser	350 ml	450 ml
Brotgewürz	½ TL	¾ TL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Roggenmehl	250 g	340 g
Mehl Typ 1050	250 g	340 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.
Programm/e:	BASIS	

Bauernbrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	520 g	960 g
Wasser	200 ml	360 ml
Salz	½ TL	1 TL
Weizensauerteig getrocknet*	15 g	30 g
Mehl Type 1050	330 g	600 g
Zucker	½ TL	1 TL
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.
Programm/e:	BASIS	
* kein Konzentrat		

100 % Vollkornbrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	560 g	850 g
Wasser	230 ml	350 ml
Salz	½ TL	1 TL
Honig	1 TL	1 TL
Weizenvoll-kornmehl	360 g	540 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm/e:	VOLLKORN	

Feigen-Walnussbrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	600 g	900 g
Wasser	230 ml	350 ml
Weizenmehl Type 1050	170 g	260 g
Roggenmehl	260 g	400 g
Salz	1 gestr. TL	1 TL
Kranzfeigen fein geschnitten	30 g	50 g
Walnusskerne gehackt	30 g	50 g
Honig	1 TL	1 ½ TL
Trockensauerteig (kein Konzentrat)	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm/e:	BASIS	

Dinkelbrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	670 g	990 g
Buttermilch	350 ml	470 ml
Dinkelvoll-kornmehl	150 g	230 g
Roggenvoll-kornmehl	120 g	180 g
Dinkelschrot grob	120 g	180 g
Sonnenblumen-kerne	50 g	75 g
Salz	1/2TL	1 TL
Zucker	1 TL	1 TL
Trockensauerteig (kein Konzentrat)	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm/e:	VOLLKORN	

Frischkäsebrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	530 g	800 g
Wasser oder Milch	160 ml	250 ml
Margarine/Butter	20 g	30 g
Eier ganz	1 kleines	1
Salz	½ TL	1 TL
Zucker	1 TL	1 EL
körniger Frischkäse	80 g	125 g
Mehl Type 550	330 g	500 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm/e:	SCHNELL	

Französisches Kräuterbrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	560 g	850 g
Wasser	230 ml	350 ml
Weizenmehl Type 550	350 g	525 g
Hartweizenmehl	50 g	75 g
Zucker	½ TL	1 TL
Salz	½ TL	1 TL
gehackte gemischte Kräuter	1 EL	1 ½ EL
Knoblauchzehen fein zerdrückt	1 St.	2 St.
Butter	10 g	15 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm/e:	BASIS oder SCHNELL	

Pizzabrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	610 g	920 g
Wasser	250 ml	375 ml
Öl	1 TLL	1 EL
Salz	½ TL	1 TL
Zucker	½ TL	1 TL
Oregano	½ TL	¾ TL
Parmesankäse	1 ½ EL	2 ½ EL
Maisgrieß	65 g	100 g
Mehl Type 550	315 g	475 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm/e:	SCHNELL	

Eierbrot		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	480 g	730 g
Eier, mit Wasser oder Milch auffüllen bis	1 200 ml	2 300 ml
Margarine/Butter	15 g	25 g
Salz	½ TL	1 TL
Zucker	½ TL	1 TL
Mehl Type 550	330 g	500 g
Hefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm/e:	BASIS (ohne Zeitvorwahl)	
TIPP: Das Brot nach dem Backen noch frisch verzehren.		

BROTE AUS BACKMISCHUNGEN

Sie können in unserem Backmeister® praktisch alle im Handel erhältlichen Brotbackmischungen verarbeiten. Lediglich reine Roggenbrote lassen sich im Backmeister® nicht zufrieden stellend ausbacken, da diese sehr fest werden.

Manche im Handel erhältliche Backmischungen enthalten bereits Trockenhefe. In diesem Fall muss natürlich keine zusätzliche Trockenhefe zugefügt werden.

Bitte beachten Sie die Mengenangaben auf der Packung und gehen Sie wie folgt vor:

1. Gerät einschalten, Flüssigkeit (evtl. etwas weniger als auf der Packung empfohlen) einfüllen.
2. Die entsprechende Menge Backmischung zufügen.
3. Evtl. Trockenhefe lt. Anweisung auf der Packung der Backmischung zufügen (1 kleiner UNOLD®-Messlöffel fasst 2,5 g Trockenhefe),
4. Das Programm auswählen, START drücken, alles andere erledigt der Backmeister® für Sie.

BROTE FÜR ALLERGIKER

Für Personen, die unter einer Getreide-Allergie leiden oder bestimmte Diätpläne einhalten müssen, haben wir mit verschiedenen Mehlmischungen, die teilweise auf Maisstärke-, Reisstärke-, Kartoffelstärkebasis hergestellt sind, Backversuche in unserem Backmeister® durchgeführt und dabei gute Ergebnisse erzielt. Bitte beachten Sie bei Verwendung der Backmischungen die Anweisungen auf der Verpackung.

Wir haben gute Backergebnisse mit den Produkten der Firma Schär und der Hammermühle Diät GmbH erzielt. Bei Fragen zu glutenfreien Produkten oder bei Mehrfachunverträglichkeiten können Sie sich direkt an diese Firmen wenden:

Hotline Fa. Schär
Deutschland Tel. 0800/1813537
Österreich Tel. 0800/291728

Hotline Hammermühle
Deutschland Tel. 06321/95890

Die erforderlichen Zutaten erhalten Sie in Reformhäusern und Bioläden. Die Hammermühle-Produkte können unter der o. g. Telefonnummer direkt beim Hersteller bestellt werden. Alle aufgeführten Mehlsorten sind für Kuchen und Brote bei besonderer Ernährung (Zöliakie/Sprue) im Rahmen eines Diätplanes geeignet. Auch bei Zugabe von erhöhten Mengen an Hefe, bzw. Weinsteinbackpulver bleiben die Brote, die im Backmeister® gebacken wurden, relativ fest.
Füllen Sie die Zutaten in den Backform. Wählen Sie folgende Programme:

- für die Zubereitung von Brot
"BASIS" dunkel, womit das Brot eine kräftigere Kruste bekommt, „SCHNELL" dunkel, womit das Brot eine schwächere Kruste bekommt.
- für die Zubereitung von Teig, den Sie weiterverarbeiten wollen: Programm „TEIG"
- für die Zubereitung von Brot mit Backpulver oder Weinstein als Treibmittel: Programm „RÜHRTEIG"

KUCHEN GRUNDREZEPT

Im Backmeister® lässt sich sehr gut Rührkuchen backen. Weil das Gerät mit Knet- und nicht mit Rührwerkzeugen arbeitet, wird der Kuchen etwas fester. Das Kuchenbacken lässt sich nicht vorprogrammieren. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, nehmen Sie den Backform aus dem Gerät. Stellen Sie die Backform auf ein feuchtes Tuch und lassen Sie den Kuchen noch ca. 15 Minuten in der Form auskühlen. Dann können Sie mit einem Gummiteigschaber den Kuchen von den Seiten der Backform leicht lösen und stürzen.

Zutaten für ein Gewicht von ca. 700 g	
Eier	3
weiche Butter	100 g
Zucker	100 g
Vanillezucker	1 Pckg.
Mehl Type 405	300 g
Backpulver	1 Pckg.
Zimt	½ TL
geriebene Nüsse	50 g
oder: geriebene Schokolade	50 g
oder: Kokosflocken	50 g
oder: geschälte und in Würfel geschnittene (1 cm) Äpfel	50 g
Programm/e:	RÜHRTEIG

TEIG ZUBEREITEN

In Ihrem Backmeister® können Sie im Programm TEIG Hefeteig zubereiten, den Sie dann anschließend weiterbearbeiten und im Backofen backen können. Während des zweiten Knetens können bei Ertönen des Pieptons Zutaten wie Nüsse, Trockenfrüchte, usw. beigefügt werden. Im Programm TEIG gibt es keine verschiedenen Backstufen. Sie können so z. B. aus jedem der obigen Rezepte Brötchen herstellen, indem Sie im Programm TEIG einen Teig zubereiten, diesen dann formen und im Ofen backen.

Christstollen	
Gewicht	1.000 g
Milch	125 ml
Butter flüssig	125 g
Ei	1
Rum	3 EL
Mehl Type 405	500 g
Zucker	100 g
Zitronat	50 g
Orangeat	25 g
Mandeln gemahlen	50 g
Sultaninen	100 g
Salz	1 Prise
Zimt	2 Prisen
Trockenhefe	2 Pckg.
Den Teig aus dem Behälter nehmen. In Stollenform drücken und bei 180 °C (im Heißluftofen bei 160 °C) ca. eine Stunde backen.	
Programm:	TEIG

Vollkornpizza	
Zutaten für ca. 2 Pizzen	
Wasser	150 ml
Salz	½ TL
Olivenöl	2 EL
Weizenvollkornmehl	300 g
Weizenkeime	1 EL
Trockenhefe	½ Pckg.
Teig ausrollen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen. Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und gewünschten Belag darauf verteilen. 20 Minuten bei 200 °C backen.	
Programm:	TEIG

Kaffeekuchen	
Zutaten für eine Kuchenform von 22 cm Ø	
Milch	170 ml
Salz	¼ TL
Eigelb	1
Butter/Margarine	10 g
Mehl Type 550	350 g
Zucker	35 g
Trockenhefe	½ Pckg.
Programm:	TEIG
Den Teig dem Behälter entnehmen, nochmals durch-kneten und auswellen. Eine runde oder eckige Form damit auslegen und fol-genden Belag darauf verteilen.	
Butter, geschmolzen	2 EL
Zucker	75 g
gemahlener Zimt	1 TL
gehackte Nüsse	60 g
Zuckerguß nach Wunsch	
Butter über den Teig verteilen. In einer Schüssel Zucker, Zimt und Nüsse mischen und auf der Butter verteilen. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen und backen	

Brezeln	
Zutaten für ca. 9 – 10 Stück	
Wasser	200 ml
Salz	¼ TL
Mehl Type 405	360 g
Zucker	½ TL
Trockenhefe	½ Pckg.
Ei (leicht geschlagen) z.Bestreichen	1
grobes Salz zum Bestreuen	
Alle Zutaten außer dem Ei und dem grobem Salz in die Backform füllen. Das Programm TEIG auswählen und starten Wenn das Signal ertönt und das Display „0:00“ anzeigt, START/STOP drücken. Backofen auf 230 °C vorheizen. Teig in Stücke teilen und jedes Teil zu einer langen dünnen Rolle formen. Daraus Brezeln bilden, auf ein gefettetes Backblech setzen. Mit verquirltem Ei bestreichen, mit grobem Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 12 bis 15 Minuten backen.	
Programm:	TEIG

KONFITÜRE ZUBEREITEN

Konfitüre oder Marmelade kann im Backmeister® schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.

1. Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen. Nehmen Sie nie mehr als die angegebenen Mengen. Bei einer zu großen Menge kocht die Masse zu früh und läuft über.
2. Die Früchte abwiegen, klein schneiden oder mit dem ESGE-Zauberstab® pürieren und in die Backform geben.
3. Den Gelierzucker „2:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „1:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird. Früchte mit Zucker mischen und Programm starten.
4. Nach 1:20 Stunde piept das Gerät und Sie können die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Erdbeer-Konfitüre	
Frische Erdbeeren gewaschen, geputzt und klein geschnitten oder püriert	600 g
Gelierzucker „2:1“	400 g
Zitronensaft	1-2 TL
Alle Zutaten im Behälter mit einem Gummischaber ver-mischen. Programm „KONFITÜRE“ wählen und starten. Von den Seitenwänden des Behälters Zuckerreste mit einem Spatel abstreifen. Wenn das Signal ertönt die Backform mit Topflappen aus dem Gerät nehmen. Die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.	
Programm/e:	KONFITÜRE

Orangenmarmelade	
Orangen geschält und klein gewürfelt	600 g
Zitronen geschält und klein gewürfelt	50 g
Gelierzucker „2:1“	400 g
Orangen und Zitronen schälen und in Stückchen schneiden. Zucker beifügen und alle Zutaten im Behälter vermischen. Programm „KONFITÜRE“ wählen und starten. Mit einem Gummispatel Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen. Wenn das Signal ertönt, den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen. Die Marmelade in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.	
Programm/e:	KONFITÜRE

REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM DESSERT

Hinweis: Nach dem Programmende im Programm Süßspeisen: Die Backform aus dem Backmeister nehmen. 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf eine Platte stürzen und das Gericht mit Puderzucker bestäuben.
Alternativ dazu mit einem Kugelportionierer aus Kunststoff in der Backform kleine Kugeln abstechen und diese auf die Teller legen und mit Puderzucker bestäuben.
Zu den Gerichten des Süßspeisen-Programms passen sehr gut Vanillesauce oder Rumtopffrüchte.

Reisauflauf	
Milch	1 Liter
Butter	80 g
Zucker	80 g
Vanillezucker	1 Pckg.
Milchreis	250 g
Rosinen	100 g
Eier	3
Milch, Butter, Zucker und Vanillezucker im Kochtopf auf dem Herd erhitzen. Reis in die Milch einrühren, bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen bis die Milch verkocht ist. Den Reis abkühlen lassen und danach in die Backform des Backmeister füllen. Rosinen und Eier zugeben.	
Programm:	DESSERT
TIPP: Statt Rosinen können Sie auch Apfelstückchen oder Kirschen verwenden. Dazu passt Apfelmus oder gedämpftes Dörrobst.	

Quarkauflauf	
Butter	125 g
Zucker	100 g
Vanillezucker	1 Pckg.
Eier	3
Mehl	50 g
Backpulver	½ Pckg.
Zitronensaft	1 EL
Magerquark	250 g
Quark 40 % i. Tr.	250 g
Alle Zutaten in die Backform füllen.	
Programm:	DESSERT
TIPP: Servieren Sie den Auflauf mit einer guten Tasse Kaffee, Vanilleeis oder Rumtopfrüchten	

Semmelauflauf	
Milch	500 ml
Weichweizengrieß	150 g
Butter	80 g
Milch erhitzen, Butter zugeben, Grieß einrühren und ausquellen lassen, abkühlen lassen.	
Brötchen vom Vortag	3
Eier	2
Salz	1 Pr.
Zimt	½ TL
Vanillezucker	1 Pckg.
Zwetschgen	ein kleines Glas
Vom vorbereiteten Grieß kleine Nocken abstechen und in die Backform geben. Brötchen in 1 cm Würfel schneiden und ebenfalls in die Backform geben. Eier, Salz, Zimt, Vanillezucker und die abgetropften Zwetschgen in die Backform geben.	
Programm:	DESSERT
TIPP: Statt Zwetschgen können Sie auch Sauerkirschen oder Aprikosen verwenden.	

REZEPT FÜR PASTA

Mehl	500 g
Eier, Größe M	4
Sonnenblumenöl	1 TL
Programm „Pastateig“ wählen und starten. Nudelteig danach nach Wunsch weiterverarbeiten.	
Programm/e:	PASTATEIG

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68100

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power Rating:	580 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions:	Approx. 26,0 x 34,2 x 27,0 cm (L/W/H)
Weight:	Approx. 4,7 kg
Bread pan	Inner dimensions approx. 13,5 x 13,5 x 14,5 cm (L/W/H)
Volume:	500-1.000 g bread weight
Power cord:	Approx. 93 cm fitted
Casing:	Plastic, white
Lid:	Lid with inspection window
Equipment:	12 programmes stored Selector switch for the adjustable browning grade Selector switch for bread weight 500 g or 1.000 g Automatic temperature maintenance
Accessories:	Detachable, non-stick coated baking pan, kneader, measuring cup, measuring spoon, hook, instruction manual with recipes







Subject to technical / design modifications.

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruc-tion concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of reach of children.
5. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
8. Always disconnect the power supply plug from the mains when the appliance is not being used and before it is cleaned.
9. Do not use the breadmaker if the power supply cable is damaged, in the event of faulty performance or if the bread-maker itself is damaged. The breadmaker must only be examined and repaired by an authorised repair workshop. Do not attempt to repair the breadmaker yourself as the guarantee will then become null and void.
10. The use of alien accessories that have not been approved by the manufacturer can damage the breadmaker, and which must only be used for its intended purpose.
11. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
12. Place the breadmaker on a surface in such a manner that it cannot slip, as can happen when kneading a stiff dough. This must be taken into account with advance programming when the breadmaker operates unattended. Use a thin rubber mat on a slippery surface so that the danger of slipping is prevented.
13. The Backmeister must be operated at least 10 cm from other objects. The breadmaker must not be used outdoors!
14. Ensure that the power supply cable does not come into contact with hot surfaces, nor hang down from the worktop so that children cannot pull the cable.
15. Never place the breadmaker on a gas or electric hob or alongside a hot baking oven.
16. Utmost care must be taken when moving the breadmaker when it contains hot liquids (jam).
17. Never remove the baking tin during operation.
18. Never fill the baking tin with more than the specified quantities, particularly with white bread. The bread will not be baked uniformly and the dough will overflow! Please refer to the instructions.
19. Provide close supervision when testing new recipes. Before a certain type of bread is baked overnight, you should always try out the recipe first to confirm the correct mixing ratio of the individual ingredients, that the dough is not too stiff or thin, or that the quantity is not excessive and overflow.
20. Never heart the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
21. Never beat the bread pan on a working top or edge to remove the pan. This may entail damages.
22. Metal foils or other materials must not be inserted into the breadmaker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
23. Never cover the breadmaker with a towel or any other material. Heat and steam must escape freely. A fire can be caused if the breadmaker is covered by, or comes into contact with, combustible material, e.g. curtains.
24. Before a certain type of bread is baked overnight, you should always try out the recipe first to confirm the correct mixing ratio of the individual ingredients, that the dough is not too stiff or thin, or that the quantity is not excessive and overflow.

25. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair (for address, see warranty terms). Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.



Caution! The appliance becomes very hot during operation!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

START-UP

1. Please check, if all parts and accessories are complete and faultless.
2. Before using the machine for the first time, remove all packing materials ans loose parts from the inside.
3. Wipe the bread pans of the Backmeister® with warm water and a mild detergent and clean the kneading blades.
4. Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth. Do not immerse the appliance into water.
5. Dry all parts thoroughly. Place the bread pan into the machine.
6. Put the plug into a power socket. The breadmaker is now ready for operation and can be programmed.
7. During the first operation cycle, steam may be produced. We recommend to use the appliance for the first time with only the bread pan inserted (no kneading blades, no ingredients) in the program RÜHRTEIG. Afterwards let the appliance cool down.
8. Now your breadmaker is ready for baking the first bread.

QUICK GUIDE – THE FIRST BREAD

1. Prepare the appliance as described in the chapter „Start-up“.
2. Open the lid of the Backmeister® breadmaker and take out the bread pan.
3. Fill the hole for the kneading blade with heat resistant margarine in order to prevent the dough from entering and adhering to it.
4. Put the kneading blade on the drive shaft in the bread pan.
5. Add the ingredients into the bread pan as described in the corresponding recipe. With thick dough you will achieve best results changing the order of the ingredients, i.e. adding first the dry ingredients and then the liquid. Nevertheless, mind that the yeast does not get in contact with the liquid when using the time presetting feature.
6. Put the bread pan back into the appliance and turn clockwise until it latches into position.
7. Close the lid of the Backmeister® breadmaker.
8. Connect the plug of the appliance to the wall socket.
9. Select the desired programme. You may find the details for the different programmes from page 24 onwards. For a standard bread mix you will obtain good results using the programme „Basis“ for example.
10. Select the desired browning setting KRUSTE Hell – Mittel – Dunkel (Light – Medium – Dark). Please bear in mind that the browning setting cannot be selected in all baking programmes. You may find the corresponding details on page 24.
11. Select the desired bread size. Please bear in mind that the bread size cannot be selected in all baking programmes. You may find the corresponding details on page 24.
12. After having selected all desired adjustments, push the Start/Stop button.
13. According to the programme selected a repeated beep can be heard during the second kneading process. Now you may open the lid and add the desired ingredients like nuts to the dough. Close the lid afterwards.
14. The Backmeister® breadmaker emits a repeated beep when your bread is ready and can be taken out. If you want to take the bread out before the temperature maintenance time is over, push the Start/Stop button and keep it pressed shortly until the interruption of the programme is confirmed with a beep.
15. Carefully take out the bread pan. In order to avoid burns, please use adequate pot holders. Turn the bread pan upside-down and let the bread slip onto a cake cooler to cool down. If the bread does not slip out immediately onto the cake cooler, move the kneading drive slightly from one side to another from the bottom until the bread comes out. Please remember that the kneading drive may still be hot and use adequate pot holders. Never knock the bread pan on an edge or the working plate, as this may deform the bread pan.
16. Clean the bread pan afterwards as described on page 26.

EXPLANATIONS OF THE CONTROL PANEL



START/STOP

For starting and terminating the program. With the Start/Stop-Button you can terminate the program in every stage. Keep the button pressed until a bleep can be heard. The starting position is shown in the display. Should you wish to choose an alternative program, this can be done with the menu button.

ZEIT + / - TIME PRESETTING

Only use the time presetting for recipes which you have already tested under close supervision and do not modify these recipes to avoid overflowing of the dough with all it's risks.

CAUTION:In case of too much dough the dough may flow over and may burn on the heating.

Most of the programs , except 6, 7, 10, 11, can be started with a timing delay. You must add the hours and minutes after which the preparation is to be started to the time that is automatically applicable for the respective program and, if appropriate, the 1 hour keep-warm time (following the baking process).

Example:

It is evening 8:00 p.m. and you wish to have freshly baked white bread at 7:00 in the morning. The ingredients in the prescribed order are put into the pan and set in the appliance. Care must be taken that the yeast does not come into contact with liquid. Choose the required program with the Menu button and enter the required browning with the KRUSTE button.

In this example we choose program 1 = BASIS/Basic. In order to get fresh warm bread at 7:00 in the morning, you must set the timing at 8:00 the previous evening to 10 hours with the ZEIT/Time button and start the program. The program is finished at 6:00 a.m., the keep-warm phase starts and ends exactly at 7:00 a.m.

ATTENTION:

For time delayed baking please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt or onions, etc.

The beep alert to add ingredients and the beep alert at the end of the program can not be deactivated for night operation.

MENU

With the Menu button you can call up the individual programs that are described in detail in the table "Timing Process". The programs are used for the following preparations:

1	BASIS [BASE]	The standard programme for all kinds of bread like white and brown bread
2	WEISSBROT [WHITE BREAD]	For especially light white bread with a longer proving time
3	VOLLKORN [WHOLEGRAIN]	Wholegrain bread
4	SCHNELL [FAST]	For quick preparation of white and brown bread
5	HEFEKUCHEN [YEAST CAKE]	For the preparation of sweet yeast dough
6	EXTRA SCHNELL [EXTRA FAST]	This programme is only suitable for clear bread made of superfine flour or wholegrain wheat and spelt flour. It is not suitable for whole-grain/wholemeal or rye bread. Furthermore, this programme should in no case be used to make sourdough bread.
7	DESSERT	For baking sweet foods.
8	PASTATEIG	For preparation of a pasta dough.
9	TEIG [DOUGH]	To prepare dough without baking.
10	KONFITÜRE [JAM]	For the preparation of jam and marmalade. In this case you should have a second baking pan you use exclusively to prepare jam.
11	RÜHRTEIG [BATTER]	For dough made with baking powder such as sponge cake.
12	BACKEN [BAKING]	For baking of yeast dough or batter prepared separately (manually or using the programme TEIG [DOUGH]). This programme is not suitable for short pastry, choux pastry, or similar.

In the programs 1 to 6 several beeps during the second kneading phase remind you to add more ingredients such as nuts, seeds, dried fruit etc. Just open the lid, add the ingredients and close the lid again.

KRUSTE/CRUST

To select the browning degree of the crust: HELL/LIGHT, MITTEL/MEDIUM or DUNKEL/DARK, available in the programs 1-7, 11, 12. The respective setting is indicated by an arrow in the LCD display.

GRÖSSE/SIZE

This enables the following setting in the various programs:
KLEIN = for a small bread weight, approx. 750-1.000 g
GROSS = for a larger bread weigh, approx. 1000-1.200 g

Please bear in mind that the bread size cannot be adjusted in the programmes DESSERT, PASTATEIG [PASTA], TEIG [DOUGH], KONFITÜRE [JAM], RÜHRTEIG [BATTER] and BACKEN [BAKING]. You will find our corresponding recommendations in the recipes. The adjustment is indicated on the display.

THE FUNCTIONS OF THE BREADMAKER

Alarm function

The alarm sounds:

- whenever an active button is pressed,
- during the second kneading process, to remind you to add seeds, fruit, nuts or other ingredients. Please note that this function cannot be deactivated, e.g. in the time preset function,
- at the end of the baking process, the appliance beeps often during the keep-warm phase,
- at the end of the keep-warm phase 10 beeps remind you that the appliance is now switched off and the bread has to be taken out of the bread pan. Please note that this function cannot be deactivated, e.g. in the time preset function.

Repeat function after power outage

Should the electricity supply been cut off during the operation of the Breadmaker, the appliance will re-start, on re-instatement of the supply, automatically from the point arrived at when the cut-off occurred as long as the interruption is not longer than 10 minutes. If the interruption in the electricity supply lasts more than 10 minutes and the display shows the basic setting, the Breadmaker must be re-started. This is only practical if the dough was not further than the kneading phase when the break occurred. If the program was already in the last rising cycle when the power broke down and the interruption lasts over a longer time, the dough cannot be saved and the program has to be started again.

Safety functions

The lid should not be opened after the program has started, except during the second kneading phase for adding of ingredients. During the rising and baking phase the lid should never be opened, as the bread may sink down.
If the temperature in the appliance, due to previous use, is too high (above 40 °C) for a newly chosen program, when an attempt to re-start is made, the display will show H:HH and an alarm sound will be heard. Should this occur, remove the pan and wait until the appliance has cooled off and is back to the beginning of the originally chosen program.
Please note that the breadmaker has no top heating for safety reasons, so the crust will be lighter on top and darker at the sides and bottom of the bread. For safety reasons an additional top heating is not allowed.
If after pressing START/STOP, E:E0 or E:E1 is shown in the display, the temperature control is defective. In this case please send the appliance to our technical service (address see Warranty Conditions).

THE PROGRAM PROCESS OF THE BREADMAKER

1. Inserting the Bread pan

Hold the non-stick bread pan with both hands and slide it slightly inclined on the socle inside the baking chamber. Turn the bread pan clockwise, until it clicks into position. Fill the holes of the kneading blade with heat resisting margarine before fitting it into the bread pan. This avoids that dough penetrates and bakes into the kneading blade.

2. Pouring in the ingredients

The ingredients must be poured into the pan in the order prescribed in the recipe.
In case of very heavy dough, e.g. with a high rye portion, we recommend to fill in first the liquid, then the flour and other ingredients and finally the yeast to ensure better kneading results. When using the time preset function, it must be ensured that no contact between the water and the yeast takes place before the program is started.

3. Selecting the program process

Select the required program process with the menu button. Select the stage appropriate for the program. Select the required browning. You can set a delay with the timing button. Press the START button. After pressing START further corrections are no more possible.

4. Mixing and kneading dough

The Breadmaker mixes and kneads the dough automatically as long as necessary to reach the proper consistency.

5. Pause

After each kneading process there is a pause to allow the liquid to slowly penetrate the yeast and the flour.

6. Dough raising

After each kneading phase the Breadmaker produces the optimal temperature for the rising of the dough.

7. Baking

The bread baking automatic regulates the baking temperature and the timing automatically.

8. Keeping warm

When the baking is over, a beep sound indicates that the bread or food can be removed. At the same time a keep-warm time of 1 hour starts. If you want to remove the bread before the keep-warm phase has ended, just press the STOP button and take out the bread.

9. End of the program process

After the end of the program process, take out the pan with the help of handcloths by turning it counter-clockwise. Stand GROSSt on end and, when the bread does not immediately fall onto the cooling wire, waggle the kneading drive from below until the bread falls out. Do not knock the bread pan on an edge or table, as the warm bread pan may be deformed.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before the Backmeister® is used for the first time, wash the baking container and kneader with warm water and a mild washing-up liquid.
2. **Always allow the breadmaker to cool down before it is cleaned and stored. It takes approximately 30 minutes for the breadmaker to cool down before it can be used again for baking and dough preparation.**

3. Always switch off the appliances at the ON/OFF switch, disconnect the power supply plug from the mains, and allow the breadmaker to cool down, before it is cleaned. Always use a mild washing-up liquid. Never use chemical cleaners, benzine, oven cleaners and scouring agents.
4. Remove all ingredients and crumbs from the lid, case and baking chamber with a moist cloth. Never immerse the breadmaker in water and never fill the baking chamber with water. The lid can be removed for easy cleaning be removing the cover of the hinge and then pullig off the lid.
5. Wipe the baking tin with a moist cloth. The inside of the tin can be rinsed with warm water and a washing-up liquid. Do not soak the tin in water for prolonged periods.
6. Both the kneader and driving shaft should be cleaned immediately after use. The kneader may be difficult to remove if it remains in the baking tin. In such an event fill the container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning.
7. The bread pan is equipped with a high quality QUANTANIUM®-. Never use metal objects or scourers to clean the surface of the non-stick container. It is normal for the colour of the non-stick surface to change in the course of time. This does not influence the non-stick function.
8. Condensation from the steam accumulates between the inside and outside lid during baking and flows off the lid when baking has been completed. This is normal. Any discolouration of the lid is of no consequence, but it can be removed with an appropriate cleaner.
9. Before the breadmaker is packed away for storage ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and that the lid is closed.

TIMING PROCESS OF THE PROGRAMS

Programme	1. Basis [Base]		2. Weißbrot [White bread]		3. Vollkorn [Whole-grain]		4. Schnell [Fast]		5. Hefekuchen [Yeast cake]	
Stage	BIG 2:50	SMALL 2:48	BIG 3:20	SMALL 3:18	BIG 3:30	SMALL 3:28	BIG 1:58	SMALL 1:55	BIG 2:53	SMALL 2:51
Kneading 1	10	10	14	14	11	11	8	8	10	10
Proving 1	20	20	30	30	25	25	5	5	20	18
Kneading 2	13	13	12	12	15	15	15	15	10	10
Proving 2	25	25	29	30	47	47	10	10	30	30
Proving 3	40	40	50	50	50	50			45	45
Baking	62	60	65	62	62	60	80	77	50	55
Temperature maintenance	60		60		60		60		60	
Adding of ingredients	2:22	2:20	2:29	2:27	2:49	2:47	1:35	1:32	2:11	2:14
Time setting	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	

Programme	6. Extra-Schnell [Extra fast]		7. Dessert [Sweet foods]	8. Pastateig	9. Teig [Dough]	10. Konfitüre [Jam]	11. Rührteig [Batter]	12. Backen [Baking]
	BIG	SMALL						
Stage	1:15	0:59	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
Kneading 1	12	11	20	15	20		18	
Proving 1						15	5	
Kneading 2								
Proving 2					30			
Proving 3	20	10			40			
Baking	43	38	60			65	75	0:10
Temperature maintenance	60	60	60			60	60	60
ingredients	1:10	0:54						
Time setting				13:00	13:00			

QUESTIONS AND ANSWER CONCERNING THE USE OF THE BREADMAKER

The bread sticks in the pan after baking

Allow the bread to cool off for approx. 10 minutes. Stand the pan on its head - if appropriate, lightly waggle the blades (kneader connections) at the underside of the bread pan. Before placing the kneading blade, fill the hole in it with heat-resisting margarine (full-fat), this avoids, that dough may penetrate between kneading blade and shaft and may bake there. Before baking is commenced, rub a little oil on the kneaders.
If you intend to make jam in the breadmaker we recommend to buy a second bread pan exclusively for making jam, as bread may stick in the pan of jam has been prepared in the same one before.

How can the holes in the bread from the kneader be avoided?

Before the last raising phase, you can remove the kneader with floured fingers (see the timing of the program process on the display.
Should you not wish to do that, after baking use the hooked skewer. If care is taken, larger holes are avoidable.

The dough flows over the bread pan

This may happen, when wheat flour is used, as wheat contains more gluten and thus rises more. In this case
reduce the flour amount and adapt the other ingredients. The bread will nevertheless have the desired volume.
add 1 tablespoon of liquid butter or margarine.

The bread rises, but sinks in the baking phase

If a “V”-formed channel appears in the bread flour gluten is missing, that means that the flour contains too little protein (occurs in rainy summers) or the flour is damp.
Help:

- Add to the flour 1 tablespoon of wheat gluten for every 500 g of flour.
- Use a shorter programm, e.g. SCHNELL or ULTRA-SCHNELL.

If the bread sinks like a funnel in the middle then it could be that:

- the water temperature was too high,
- too much water was used.
- flour gluten is missing.

When can the Breadmaker lid be opened during the baking process?

Basically it is always possible when the kneading is taking place. In this time, one can add small amounts of flour or liquid when applicable.
If the bread has to have a particular appearance after baking, take the following steps: before the last raising, carefully and shortly open the lid (see the program process table), make a cut in the crust with a sharp pre-warmed knife, strew corns on the surface or spread a potato-flour and water mixture on the crust so that it shines after baking. This is the last phase in which the BREADMAKER lid can be opened, otherwise the bread will sink.

What is wholemeal flour?

Wholemeal flour can be made from all sorts of grain, even wheat. The designation whole meal means that the flour is ground from the whole grain and thus has more roughage. Therefore wheat wholemeal flour is darker. Wholemeal bread is not necessarily darker as is often assumed.

What has to taken into account when using rye flour?

Rye flour does not contain any binding substances, thus bread made from it does not rise very much. To make it edible, a RYE WHOLEMEAL BREAD must be made with leaven dough.
The dough will only rise when using rye flour that contains no gluten, if at least ¼ of the amount is replaced by wheat flour type 550.

What means binding substances in the flour?

The higher the type figure in the above schedule, the lower the contained binding substances. This means in general that flours with high type figures do not rise as much as flour with low type figures. The flour with the highest portion of binding substances is wheat flour of type 550.

Which are the different kind of flour and how are they used?

Corn, rice, potato flour

- is ideal for persons suffering from a gluten allergy or from sprue or coeliakia. In the following you will find recipes as well as contact addresses of manufacturers for special allergy products.

Spelt flour

- is quite expensive, but completely free of chemical deposits, as spelt only grows on very poor ground and does not tolerate any fertilizers. Sprout flour is ideal for persons suffering from allergies. All recipies for flour types 405 – 550 – 1050 can also be prepared with spelt flour.

Hard wheat flour (durum/semolina)

- is ideal for French baguette due to its consistency, but can be replaced by hard wheat semolina.

How can fresh bread be made more edible?

If a boiled mashed potato is added to the dough, the fresh bread is more edible.

In what proportion can one use rising substances?

It can be bought in various quantities, so the manufacturer’s instructions on the packing have to be followed and the quantity set in relation to the amount of flour used, with both yeast and leaven dough. The rising capacity of yeast is depending on the freshness of the yeast as well as of the water quality. If the water is very soft, the yeast will rise much more, so it may become necessary to reduce the yeast by up to 25 % if you live in regions with soft water.

The bread tastes of yeast

If sugar is used, leave it out, but the bread will not be so brown.
Add to the water a quantity of spirits vinegar, for a small loaf = 1tablespoon - for a large loaf 1.5 tablespoons.
Replace the water with buttermilk or kefir, which is possible with all recipes and is recommended due to the freshness of the bread.

Why has bread from the breadmaker another taste than out of the oven?

This is due to the different humidity. In an oven, the bread becomes more dry because of the larger space, in the breadmaker, the bread remains more humid.

What do the type figures mean with flour?

The lower the figure the less roughage is contained in the flour and the lighter it is and the more it rises because it contains a higher proportion of gluten.
Please find on the next page a schedule with the different types for Germany, Austria, and Switzerland as well as some rough explanations

	Description	German Type No.	Austrian Type No.	Swiss Type No.
Wheat flour	very fine, white, for cake	405	480	400
	white flour for bread	550	780	550
	medium flour	1050	1600	1100
	wholemeal flour, rough	1600	1700	1900
Rye flour	very fine	815	500	720
	fine	997	960	1100
	medium	1150	960	1100
	wholemeal, rough	1740	2500	1900

TROUBLE SHOOTING - APPLIANCE

Default	**Cause**	**Remedy**
Smoke coming out of the baking chamber or vents	Ingredients sticking to baking chamber or on the outside of the baking tin	Switch off the machine, disconnect the mains plug; wait until cooled down, then clean the baking chamber and tin.
Bread has partly collapsed and is moist at the bottom	Bread remained too long in tin after being kept warm	Remove bread at the latest after end of keep-warm function, to allow the steam to escape.
Bread cannot be easily removed from the tin.	The loaf is sticking to the kneading knife.	Before baking the next bread, clean kneading knife and shaft after If necessary fill the tin with warm water and soak for 30 minutes. The kneading knife can then be easily removed
Ingredients have not been properly mixed or the bread has not been properly baked.	Incorrect program	Check selected menu; set another program.
	START/STOP key was touched while breadmaker was operating	Discard ingredients and start anew
	The lid was opened several times during operation	The lid should only be opened when display reads more than 1:30. Ensure that the lid is properly closed after it has been opened.
	Prolonged power failure during operation	Discard ingredients and start anew.
	Kneader rotation is blocked.	Check whether kneader is blocked by grains Remove tin and check whether catch rotates. If not send breadmaker for repair.

TROUBLE SHOOTING - RECIPES

Mistake	**Cause**	**Remedy**
Bread rises too much.	Too much yeast, too much flour not enough salt, or a combination of these causes	a/b
Bread does not rise or only insufficiently	No or insufficient yeast Old yeast. Liquid too hot Yeast came into contact with liquid Wrong or old flour. Too much or insufficient liquid. Not enough sugar	a/b e c d e a/b/g a/b
Dough rises and flows over the baking tin.	Very soft water so that yeast fermentation is stronger. Too much milk has influenced yeast fermentation	f/k c
Bread has collapsed.	Bread volume larger than the bread pan causing it to collapse Too early or too fast yeast fermentation due to warm water, warm baking chamber or high humidity level.	a/f c/h/i
Bread is dented after baking.	Not enough gluten in the flour. Too much liquid	l a/b/h
Stiff, lumpy texture	Too much flour or insufficient liquid Not enough yeast or sugar Too much fruit, wholemeal or other ingredients. Old or poor quality flour	a/b/g a/b b e

Not baked in the centre.	Too much or insufficient liquid. High amount of moisture. Recipe with moist ingredients, e.g. yoghurt.	a/b/g h g
Open, coarse texture or full of holes.	Too much water. No salt. High amount of moisture; water was too warm. Liquid was too hot.	g b h/i c
Mushroom-like surface that has not been baked properly	Bread volume larger than the tin Too much flour, particularly with white bread. Too much yeast or insufficient salt. Too much sugar Sweet ingredients in addition to the sugar.	a/f f a/b a/b b
Unevenly sliced or lumpy bread.	Bread has not cooled down sufficiently. Flour was not properly kneaded in at the sides	j g/l

Remedying the mistakes

a Measure the ingredients correctly.

b Match the quantity of ingredients accordingly and check whether an ingredient has been forgotten.

c Use another liquid or allow it too cool down to room temperature.

d Add the ingredients in the sequence listed in the recipe. Produce a small hole in the centre and immediately add the crumbled or dried yeast. Avoid direct contact between yeast and liquid.

e Only use fresh and properly stored ingredients.

f Reduce the overall quantity; do not use more that the specified quantity of flour. Reduce all ingredients by one third.

g Correct the amount of liquid. If moist ingredients are used then the amount of liquid must be reduced.

h Use 1-2 tablespoons less during wet weather.

i Do not use the timing program in hot weather. Use cold liquids. Use the program SCHNELL or ULTRA-SCHNELL to shorten the rising phases.

j Immediately remove the bread from the tin after baking and allow it to cool down on a grid for at least 15 minutes before it is cut.

k Diminish the yeast or all ingredients by one quarter of the specified amount.

l Add one tablespoon of wheat gluten to the dough.

1. Ingredients

As each ingredient has a particular role in the success of bread-making, the measuring is important as the correct order of adding ingredients.
The important ingredients, such as liquid, flour, salt, sugar and yeast (both dry and fresh yeast can be used) affect the successful results in the preparation of bread and dough. Therefore always use the appropriate quantities in the correct proportions to one another.
Use lukewarm ingredients if you are immediately starting to bake. If the TIME program is to be used, the ingredients must be cold so that the yeast does not ferment too soon.

Margarine, butter and **milk** only affect the taste of the bread.

Sugar can be reduced by 20 % so that the crust will be lighter and thinner without otherwise affecting the baking results. Should you prefer a softer and lighter crust, you can replace the sugar with honey.

Gluten, that is formed through kneading, provides the structure of the bread. The ideal flour mixture contains 40% wholemeal flour and 60% white flour.

Should you wish to add **whole grains**, soften them up overnight. Appropriately reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less).

Leaven is indispensable in the making of rye flour bread. It contains milk and vinegar acid bacteria that cause the bread to be light and slightly sour. Making it up oneself takes up quite some time. Therefore we use in the following recipes concentrated leaven-dough powder which comes in packs of 15 g (for 1 kg of flour). The quantities in the recipes (½ - ¾ - 1 bag) must be adhered to cut down on bread crumbing.
If leaven-dough powder is used in other concentrations, (packs of 100 g for 1 kg flour), 1 kg flour must be reduced by 80 g or as appropriate to suit the recipe.

Liquid leaven dough, available packed in bags, can also be used well. As far as quantities are concerned adjust to the details on the packing. Fill the leaven dough into a measuring jug and add the appropriate quantity of liquid mentioned in the recipe.
Wheat leaven dough, that can also be bought dried, improves the dough quality, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven dough.
Bake leaven bread in the BASIS or the VOLLKORN programs, so that it rises and bakes properly.
Wheat bran should be added to the dough when a particularly roughage-full and light bread is required. Use 1 ES for 500 g of flour and raise the quantity of liquid by ½ ES.

Wheat germ is a natural helper out of grain protein. It makes the bread lighter, gives a better volume, sinks less often and is more wholesome. This is particularly the case with wholemeal breads and pastries and those made from self-ground flour.

Colour malt, which we use in several recipes, is a dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker crumb and crust (such as black bread). A rye malt is also available and is not so dark. Such malts are available in whole food shops.

Bread seasoning can be added to all mixed breads. The quantity used depends on the taste and the information of the manufacturer.

Pure lecithin powder is a natural emulsion that raises the baking volume, makes the crumb tender and softer and prolongs the freshness.
All the above boldly-printed baking substances and ingredients are available in whole food, health food shops and the health food departments of grocery stores or from flour mills.

2. Adjusting the ingredients

In cases where certain ingredients are increased or reduced, ensure that the proportions in the original recipe are maintained.
In order to achieve a perfect result, take note of the following basic rules on adjusting the ingredients:

Liquid/flour: The dough must be soft (not too soft), slightly sticky and not stringy. Light dough is in a ball, whereas with heavier dough, such as rye wholemeal or other wholemeal breads, this is not the case. Check the dough 5 minutes after the first kneading. Should it be too moist, add more flour until the correct consistency is achieved. If the dough is too dry, knead in spoonful by spoonful of water.

Replacing liquids: Should you replace ingredients in the recipes which contain liquid (such as cream-cheese, yoghurt, etc.), the appropriate liquid quantities must be adjusted accordingly. When using eggs, break then into the measuring jug and fill up with liquid to the required level.
If you live high up (above 2,500 ft.), the dough rises more quickly. In such regions the amount of yeast can be reduced by ¼ to ½ TS, to avoid excessive rising. The same is the case in regions where soft water is present.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

Always first add the liquid and then the yeast. Only in case of very heavy dough such as rye bread, we recommend to fill in first the flour and the dry yeast and to pour the liquid on top to ensure proper kneading. However, if this is combined with the TIME function, make sure, that any contact between yeast and liquid is avoided until the program starts.

In order to prevent the yeast from fermenting too soon (in particular using the time delay), contact between the yeast and the liquid must be avoided.

Always use the same units in measuring, which means that with the indication of tablespoon and teaspoons either use the measuring spoon supplied with baking automatic or spoons which are normally used in the household.
Weighing in grams is preferable due to their accuracy.
The supplied measuring jug can be used for millilitres measurements.
Abbreviations in the recipes mean:
tbsp = tablespoon (or measuring spoon large)
tsp. = level tea spoon (or measuring spoon small)
g = grams
ml = millilitres
bag = bag package dry yeast of 7 g content for 500 g flour - corresponds to 20 g fresh yeast

4. Adding of fruit, nuts or corn

Should you wish to include further ingredients, this can be done in all programs (except jams) as soon as the peep sound is heard. If the ingredients are added too soon, they can be ground up by the kneader.

Should there be no sizes mentioned in the recipes because they do not exist in the prescribed program, then the small and also the large quantities will be successful for the appropriate type in the mentioned program. The programs without size selection are programmed appropriately.

5. Bread weights and volumes

In the following recipes you will find exact details of bread: However, you will see that the weights for pure white bread are less than those for wholemeal bread. This is because white flour rises more and therefore is somewhat limited. In spite of these exact weight details, certain differences may occur. The actual bread weight is very much dependant on the humidity in the air on preparation. All breads that have a high proportion of wheat will achieve a greater volume and in the highest weight class will rise above the pan edge after the last raising. Nevertheless, they do not overflow. The bread bulging over the pan edge will be somewhat lighter browned as the bread in the pan. It is

recommended to use the FAST program for sweet breads, or the HEFEKUCHEN program; thus the bread will be lighter. Do not use more than the quantities of Step KLEIN in this program.

6. Baking results

The baking results are in particular dependant upon the local situation (soft water, high humidity, great heights state of the ingredients, etc.). For this reason, the figures in the recipes are only clues and have to be adapted accordingly If one or other recipe is not successful, do not give up, moreover try to find out the cause and try again, for example with alternative quantity proportions. Before you bake a bread overnight with the timer delay, we recommend that you make a trial bread so that, in certain circumstances, the recipe can be altered.

BREAD RECIPES

Classical Whitebread		
	Step KLEIN	Step GROSS
Bread weight, approx.	500 g	750 g
Water	230 ml	350 ml
Salt	¾ tsp	1 tsp
Sugar	¾ tsp	1 tsp
Semolina	100 g	150 g
Flour, type 550	230 g	350 g
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Program:	SCHNELL (Fast)	
If the water is replaced by milk, you will get an toast bread.		

Country bread		
	Step KLEIN	Step GROSS
Bread weight, approx.	500 g	750 g
Milk	180 ml	275 ml
Margarine/butter	15 g	25 g
Salt	1/3 tsp	1 tsp
Sugar	1/3 tsp	1 tsp
Flour type 1050	330 g	500 g
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Program:	BASIS or WEISSBROT	

Sultana bread		
	Step KLEIN	Step GROSS
Bread weight, approx.	560 g	850 g
Water	180 ml	275 ml
Margarine/butter	20 g	30 g
Salt	1/3 tsp	½ tsp
Honey	2/3 tblsp	1 tblsp
Flour type 405	330 g	500 g
Cinnamon	½ tsp	¾ tsp
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Sultanas (or dried fruits)	50 g	75 g
Program:	SCHNELL (Fast) or HEFEKUCHEN (Sweet)	

Wholemeal bread		
	Step KLEIN	Step GROSS
Bread weight, approx.	570 g	860 g
Water	230 ml	350 ml
Margarine/butter	15 g	25 g
Salt	2/3 tsp	1 tsp
Sugar	1/3 tsp	1 tsp
Flour type 1050	180 g	270 g
Wholemeal flour	180 g	270 g
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Program:	SCHNELL / VOLLKORN	

Pure wholemeal bread		
	Step KLEIN	Step GROSS
Bread weight, approx.	570 g	860 g
Water	230 ml	350 ml
Salt	2/3 tsp	1 tsp
Vegetable oil	2/3 tblsp	1 tblsp
Honey	½ tsp	¾ tsp
Beet syrup	½ tsp	¾ tsp
Wholemeal flour	330 g	500 g
Vital wheat gluten	½ tblsp	¾ tblsp
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Program:	VOLLKORN	

Leaven bread		
	Step KLEIN	Step GROSS
Bread weight, approx.	740 g	1050 g
Dry leaven	½ bag	¾ bag
Water	350 ml	450 ml
Bread spice	½ tsp	¾ tsp
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Rye flour	250 g	340 g
Flour Typ 1050	250 g	340 g
Dry yeast	1 bag	1 ½ bag
Program:	BASIS	

Farmer bread		
	Step KLEIN	Step GROSS
Bread weight, approx.	520 g	780 g
Water	200 ml	300 ml
Salt	2/3 tsp	1 tsp
Dried wheat leaven (no concentrate)	15 g	25 g
Flour type 1050	330 g	500 g
Sugar	2/3 tsp	1 tsp
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Program:	BASIS	

100 % wholemeal bread		
	Step KLEIN	Step GROSS
Bread weight, approx.	560 g	850 g
Water	230 ml	350 ml
Salt	2/3 tsp	1 tsp
Honey	1/3 tsp	1 tsp
Wholemeal flour	360 g	540 g
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Program:	VOLLKORN	

Fig-walnut bread		
	Step KLEIN	Step GROSS
Bread weight, approx.	600 g	900 g
Water	230 ml	350 ml
Wheat flour type 1050	170 g	260 g
Rye flour	260 g	400 g
Salt	2/3 tsp	1 tsp
Figs, finely chopped	30 g	50 g
Walnuts, choppedt	30 g	50 g
Honey	1 tsp	1 ½ tsp
Dry leaven	½ bag	¾ bag
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Program:	BASIS	

Egg Bread		
	Step KLEIN	Step GROSS
Bread weight, approx.	480 g	730 g
Eggs fill up with water or milk to be totally	1 180	2 275
Margarine/butter	15 g	25 g
Salt	2/3 tsp	1 tsp
Sugar	2/3 tsp	1 tsp
Flour, type 550	330 g	500 g
Yeast	1/2 bag	3/4 bag
Program:	Basis	
Bake immediately and do not conserve		

French herb bread		
	Step KLEIN	Step GROSS
Bread weight, approx.	560 g	850 g
Water	230 ml	350 ml
Wheat flour type 550	350 g	525 g
Durum wheat flour	50 g	75 g
Sugar	2/3 tsp	1 tsp
Salt	1/3 tsp	1 tsp
Chopped parsley, dill,etc.	1 tblsp	1½ tblsp
Garlic gloves, mashed	1 St.	2 St.
Butter	10 g	15 g
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Program:	BASIS / SCHNELL	

Cottage cheese bread		
	Step KLEIN	Step GROSS
Bread weight, approx.	530 g	800 g
Water or milk	130 ml	200 ml
Margarine/butter	20 g	30 g
Egg, complete	1 small	1
Salt	2/3 tsp	1 tsp
Sugar	2/3 tblsp	1 tblsp
Cottage cheese	80 g	125 g
Flour type 550	330 g	500 g
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Program:	SCHNELL	

BREAD MIXTURES

As our recipes are based on products which are only available on the German market, we did not translate these recipes, but will give you some general information. You may use any bread mixtures available in your country for baking bread in the bread maker. Please note, that some mixtures contain already the necessary amount of dry yeast. Please follow the instructions of the respective manufacturer, in particular concerning the relation from flour to water, but do not exceed the following maximum quantity of 500 g flour mix and approx. 350 ml of liquid.

BREAD FOR ALLERGIC PERSONS

Our bread maker is ideal to prepare bread for persons suffering from a cereal allergy or who have to follow special diets. We recommend the products of the companies Dr. Schaer und Hammermuehle Diaet GmbH, which are available in some European countries. Please find below the hotline numbers for further information:

Hotline Dr. Schaer Italy +39 (0)473/293300
Hotline Hammermühle Germany +49 (0)6321/958890

All recipes below are fitted for persons suffering from coeliakia, sprue or other metabolic diseases.

We recommend the following programs:

- for bread: BASIS DARK for a crunchy crust / SCHNELL DARK for a less crunchy crust.
- for dough: pogram DOUGH
- for cakes and bread prepared with baking powder, tartar or other rising agents: program BACKPULVER

CAKE RECIPE

You may also prepare cake in the BACKMEISTER®. As it is equipped with kneading blades, the cake will not be as light as usual, but very delicious. The cake program cannot be preset. You may add different ingredients to the basic recipe. However, do not take more than the quantities below to ensure good baking results. After baking, take the container out of the machine and put it on a wet towel. Let the cake cool down for about 15 minutes in the mould before turning the mould to take out the cake.

Ingredients for a weight of 700 g	
Egg	3
soft Butter	100 g
Sugar	100 g
Vanilla sugar	1 bag
Flour type 405	300 g
Baking powder	1 bag
Ingredients:	
grated nuts	50 g
or: grated chocolate	50 g
or: coconut flakes	50 g
Or peleed an cubes apples	50 g
Program:	RÜHRTEIG

DOUGH PREPARATION

You may use your Backmeister® to prepare dough, which is formed and baked in the oven. Select the program TEIG (dough). Ingredients can be added after the beep during the second kneading. The program TEIG (dough) does not dispose of several bread sizes. However, we offer to amounts for different cake sizes:

Christmas cake (German speciality)	
Weight	750 g
Milk	100 ml
Melted butter	100 g
Egg	1
Rum	2 tblsp
Flour type 405	375 g
Sugar	75 g
Candied lemon peel	40 g
Candied orange peel	20 g
Almonds, grated	40 g
Sultanas	750 g
Salt	1 pinch
Cinnamon	1 pinch
Dry yeast	1.5 bags
Take dough out of the container, fill into a long mould (special German form) and bake at 180 °C about 1 to 1:15 hs	
Program:	TEIG

Pretzel	
Ingredients for 9-10 pcs.	
Water	200 ml
Salt	¼ tsp
Flour type 405	360 g
Sugar	½ tsp
Dry yeast	½ bag
Egg (beaten) to brush the surface	1
coarse salt to sprinkle on the surface	
Fill all ingredients except the egg and the salt into the container. Select the program: TEIG (dough) When the signal sounds an the display shows „0:00“, press Stop. Preheat the oven to 230 °C: Divide the dough in portions form thin rolls. Form pretzels and lay them on a greased baking plate: Brush the pretzels with beaten egg and sprinkle them with coarse salt. Bake in the preheated oven at 200 °C 12-15 minutes.	
Program:	TEIG

Teatime cake	
Ingredients for a form of 22 cm Ø	
Milk	170 ml
Salt	¼ tsp
Egg yolk	1
Butter/margarine	10 g
Flour type 550	350 g
Sugar	35 g
Dry yeast	½ bag
Program:	TEIG
Take the dough out of the machine, knead it again and roll it. Lay the dough plate into the mould and spread the following topping on the dough.	
Melted butter	2 tblsp
Sugar	75 g
Cinnamon	1 tsp
Chopped nuts	60 g
Sugar icing	
Spread butter on the dough. Mix sugar, cinnamon and nuts, spread and the butter. Let leave for 30 min. and bake.	

Wholemeal pizza	
Ingredients for 2 Pizzas	
Water	150 ml
Salt	½ tsp
Olive oil	2 tblsp
Wholemeal flour	300 g
Wheat sprouts	1 tblsp
Dry yeast	½ bag
Roll the dough, place it on a baking plate and let it leaven for 10 minutes. Distribute pizza sauce and the desired topping on the dough. Bake it about 20 minutes.	
Program:	TEIG

PREPARATION OF JAM AND MARMELADE

Jam and marmelade can be prepared rapidly and easily in the Backmeister®. Even if you have never tried it before, you should do this now. You will get very delicious jam. Just process as follows:

1. Wash fresh fruit. Peels apples, peaches, pears and other fruit with hard skin. Never take more than the prescribed quantities. Otherwise the fruit will cook too early and will overcook. Weight the fruit, cut hem into small pieces (max. 1 cm) or mash them with a handblender and fill them into the container.
2. Add preserving sugar „2:1“ in the indicated amount. Never use standard sugar or preserving sugar “1:1”, as jam will be remain liquid. Mix fruit and sugar and start the program which will run fully automatically.
3. After 1:20 hour the machine beeps and you may fill the jam into glasses and close them.

Strawberry jam	
Fresh strawberries washed, cut or mashed	600 g
Preserving sugar „2:1“	400 g
Lemon juice	1-2 tsp
Mix all ingredients in the container with a rubber scraper. Select the program „KONFITÜRE“ (jam) and start. Remove sugar residues from the side by means of a rubber scraper. After the beep remove the container from the machine. Attention: HOT! Fill the jam into glasses and close them carefully.	
Program:	KONFITÜRE

Orange marmelade	
Fresh strawberries washed, cut or mashed	600 g
Preserving sugar „2:1“	400 g
Peel oranges and cut them into small cubes. Add sugar and mix all ingredients in the container,. Select the program „KONFITÜRE“ (jam) and start. Remove sugar residues from the side withs of a rubber scraper. After the beep remove the container from the machine. Attention: HOT! Fill the jam into glasses and close them carefully.	
Program:	KONFITÜRE

RECIPES FOR DESSERT PROGRAM

After completion of the dessert program: Remove the baking pan from the Backmeister®.
Allow to cool 10 minutes, then turn out on a platter and sprinkle with powdered sugar.
Alternatively, you can use a plastic fruit ball scoop to remove the contents from the baking pan and arrange on the serving plates and sprinkle with powdered sugar.
The dishes prepared with the dessert program are complemented very well with vanilla sauce or rum pot fruits.

Leftover roll pudding	
Milk	500 ml
Soft wheat semolina	150 g
Butter	80 g
Heat milk, add butter, stir in semolina and allow to soak, then cool.	
Day-old rolls	3
Eggs	2
Salt	1 pinch
Cinnamon	½ tsp
Vanilla sugar	1 bag
Plums	1 small jar
Put the prepared semolina by spoonfuls into the baking pan. Cut rolls into 1 cm cubes and likewise place in baking pan. Add eggs, salt, cinnamon, vanilla sugar and the drained plums.	
Program:	DESSERT
TIP: Instead of plums, you can use sour cherries or apricots.	

Rice pudding	
Milk	1 l
Butter	80 g
Sugar	80 g
Vanilla sugar	1 bag .
Milk rice	250 g
Raisins	100 g
Eggs	3
Heat milk, butter, sugar and vanilla sugar in a pot on the stove. Stir rice into the milk, and simmer for about 30 minutes until the milk been soaked up by the rice. Allow the rice to cool and then place it in the baking pan of the Backmeister®. Add raisins and eggs.	
Program:	DESSERT
TIP: Instead of raisins, you can use diced apples or cherries. Serve with applesauce or steamed dried fruit.	

RECIPE FOR PASTA

Flour	500 g
Eggs size M	4
Sunflower oil	1 tsp
Water	1 tsp.
Programm/e:	PASTATEIG

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 68100

SPÉCIFICATION TECHNIQUE





Puissance :	580 W, 230-240 V~, 50 Hz
Dimensions :	Env. 26,0 x 34,2 x 27,0 cm (LxPxH)
Poids :	Env. 4,7 kg
Moule à pain :	Mesure intérieure moule à pain 13,5 x 13,5 x 14,5 cm
Capacité :	500 – 1.000 g
Cordon :	Env. 93 cm fixé fermement
Boîtier :	Plastique, blanc
Couvercle :	Couvercle avec regard vitré
Caractéristiques :	12 programmes enregistrés Bouton sélectionneur pour le réglage de trois degrés de brunissage Bouton sélectionneur pour le poids du pain 500 g ou 1 000 g Maintien au chaud automatiquement
Accessoires :	Moule à pain amovible, anti-adhérent, pétrisseur, récipient gradué, cuillère de mesure, crochet, mode d'emploi avec recettes

Sous réserve de modifications techniques / modifications de dessin.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Lire attentivement le mode d'emploi et le conserver soigneusement pour toute consultation ultérieure.
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
5. Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu'à un courant alternatif.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
7. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l'appareil, utilisez toujours des manchettes ou des gants de protection. Juste après la cuisson, le Backmeister est brûlant.
9. Ne plongez jamais le câble de raccordement ou l'appareil dans l'eau ou dans du liquide.
10. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
    - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
11. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ainsi qu'avant de le nettoyer, veuillez débrancher la fiche de la prise secteur. Laissez refroidir l'appareil.
12. N'utilisez jamais l'appareil avec un câble de raccordement défectueux, à la suite d'un mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé. Dans pareil cas, laissez vérifier ou réparer l'appareil par le service après-vente. Ne réparez pas vous-même l'appareil car vous perdriez dans ce cas automatiquement vos droits de garantie.
13. L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été préconisés par le constructeur de l'appareil est susceptible d'entraîner des détériorations. N'utilisez l'appareil qu'à ses fins prévues.
14. Placez l'appareil de manière à ce qu'il ne glisse pas du plateau de travail, ce qui risque de se produire en pétrissant une pâte lourde. Ceci doit être plus particulièrement pris en considération lorsque l'appareil travaille en mode préprogrammé, lorsqu'il fonctionne sans surveillance. En présence de surfaces de travail extrêmement lisses, vous placer l'appareil sur un mince tapis de caoutchouc afin d'exclure tout risque de glissement.
15. Le Backmeister doit être placé distant au moins de 10 cm d'autres objets et appareils quelconques lorsqu'il est en marche. Cet appareil doit être exclusivement utilisé à l'intérieur de bâtiments.
16. Veillez à ce que le câble ne soit jamais en contact de surfaces brûlantes et à ce qu'il ne pende pas le long d'un rebord de table de manière à ce que des enfants ne puissent pas le tirer.
17. Ne jamais déposer l'appareil sur ou à côté d'une cuisinière électrique ou à gaz ou d'un four brûlant.
18. Une extrême prudence est de règle lorsque vous déplacez l'appareil rempli de liquides brûlants (p.e. de la confiture).
19. N'extrayez jamais le moule de cuisson en cours de fonctionnement de l'appareil.
20. Surtout lorsque vous faites du pain blanc, ne remplissez jamais une quantité de pâte supérieure aux quantités prescrites dans le moule. Si cela est le cas, le pain ne sera pas cuit de manière homogène ou la pâte débordera du moule. A cet effet, veuillez tenir compte de nos consignes.
21. En essayant de nouvelles recettes restez dans la proximité pour surveiller l'appareil. Avant de programmer le cuisson automatique pendant la nuit, essayez tout d'abord la recette une première fois au cours de la journée afin que vous puissiez constater si les rapports des ingrédients utilisés sont bien équilibrés ou pas, si la pâte n'est pas trop épaisse ou trop liquide ou si la quantité est trop importante, donnant lieu à un débordement éventuel du moule.

22. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans que la moule est mise en place et contient des ingrédients.
23. Pour enlever le pain, ne jamais frapper la moule sur une table pour éviter des endommagements.
24. Il est interdit d'introduire des feuilles métalliques (aluminium par exemple) ou d'autres matériaux dans l'appareil étant donné qu'il y a sinon risque d'incendie ou de court-circuit.
25. Ne recouvrez jamais l'appareil d'un linge ou d'autres matériaux. En effet, il est indispensable que la forte chaleur et que la vapeur se dissipent. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert ou entré en contact de matériaux inflammables (rideaux, doubles rideaux par exemple).



Prudence ! L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Contrôlez si tous les composants et accessoires sont contenus dans le carton et sont en bonne condition.
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois veuillez enlever tous les matériaux d'emballage et veuillez retirer tous les composants détachés.
3. Nettoyez les pieces detachable ainsi que l'appareil comme décrit dans le chapître NETTOYAGE.
4. Mettez la fiche dans la prise de courant et établissez le contact. Placer le recipient nécessaire dans l'appareil. Choisissez la fonction RÜHRTEIG, et chauffez l'appareil pour env. 10 minutes. L'appareil peur fumer pendant le premier chauffe. Puis mettez l'appareil hors marche en pressant la touche START/STOP . Laissez refroidir l'appareil et essuyez l'intérieur avec un chiffon humide.
5. Séchez tous les elements soigneusement.

TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR POUR RÉUSSIR SON PREMIER PAIN !

1. Préparez la machine à pain comme décrit dans le chapitre « Mise en service ».
2. Ouvrez le couvercle du Backmeister® et retirez le moule.
3. Appliquez une bonne couche de margarine résistante à de hautes températures dans l'orifice du pétrin pour éviter que la pâte ne s'introduise et ne colle dans la cavité.
4. Fixez ensuite la lame de pétrissage sur l'axe d'entraînement dans le moule à pain.
5. Versez les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre préconisé dans chaque recette. Pour un résultat de cuisson optimal, il est recommandé pour les pâtes lourdes d'inverser l'ordre d'ajout des ingrédients : les solides avant les liquides. Lorsque vous utilisez la fonction de départ différée, veillez cependant à ce que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides avant le début du programme.
6. Replacez le moule dans la machine à pain en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
7. Fermez le couvercle du Backmeister.
8. Insérez la fiche dans une prise secteur.
9. Sélectionnez le programme désiré. Pour plus d'informations sur les différents programmes, veuillez-vous reporter à la page 39. Le programme « BASIS » (base) est par exemple idéal pour un pain classique à base de farine prête à l'emploi.
10. Sélectionnez le degré de brunissement désiré (Hell – clair, Mittel – moyen, Dunkel – foncé). Remarque : cette fonction ne peut pas être activée dans tous les programmes de cuisson. Pour en savoir plus, veuillez-vous reporter à la page 39.
11. Choisissez le poids du pain. Remarque : cette fonction ne peut pas être activée dans tous les programmes de cuisson. Pour en savoir plus, veuillez-vous reporter à la page 39.
12. Une fois tous les préréglages effectués, appuyez sur la touche Start/Stop.
13. Selon le programme sélectionné, la machine émet un signal sonore prolongé au cours du deuxième pétrissage. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle et ajouter à la pâte les autres ingrédients (par ex. des noix). Refermez ensuite le couvercle.
14. Lorsque la cuisson est terminée, le Backmeister® émet à la fin du programme plusieurs signaux sonores à intervalles réguliers indiquant que vous pouvez sortir votre pain. Si vous souhaitez retirer le pain avant que la machine ne se mette en mode « Maintien au chaud », appuyez sur la touche Start/Stop en la maintenant enfoncée quelques secondes, jusqu'à ce que l'arrêt manuel du programme soit confirmé par un signal sonore.
15. Retirez le moule à cuisson avec précaution. Pour éviter tout risque de brûlure, veuillez toujours utiliser des maniques ou des gants adaptés. Retournez le moule et laissez refroidir le pain sur une grille à pâtisserie. Si le pain ne se démoule pas tout de suite, munissez-vous de maniques et faites bouger plusieurs fois l'axe du pétrin par en dessous jusqu'à ce que le pain tombe. Même si le pain reste collé, ne jamais taper le moule contre un bord ou sur un plan de travail, pouvant déformer le moule.
16. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement le moule (cf. conseils, page 41).

EXPLICATIONS DU CHAMP DE COMMANDE



Touche START/STOP

Pour lancer et terminer le déroulement du programme
La touche Start/Stop vour permet d'abandonner le programme à chaque position. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un son bîpe. L'affichage indique la position de début. Lorsque vous désirez utiliser un autre programme, sélectionnez celui-ci au moyen de la touche de menu.

ZEIT +/- Programmation avec delai de temps

Utilisez cette fonction seulement avec des recettes que vous avez déjà essayées avec succès et que vous ne modifiez plus.
ATTENTION : Si la quantité de la pâte est trop grande, la pâte pourrait dépasser des bords de la moule et pourrait brûler sur le chauffage.
Tous les programmes (à l'exception de 6, 7, 10, 11) peuvent être démarrés décalés dans le temps avec un delai de 12 heures au maximum plus le temps de tenir au chaud (après la fin du programme).
Exemple :
Il est 20.00 heures et vous désirez manger du pain blanc frais le matin à 7,00 heures.
Versez les ingrédients requis dans le récipient dans l'ordre prescrit et placez ce dernier dans l'appareil. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec du liquide.
Choisissez le programme souhaité au moyen de la touche MENÜ/ MENU et choisissez le brunissement souhaité au moyen de la touche KRUSTE/BRUNISSEMENT.
Dans l'exemple, nous choisissons le programme 1 = Basis, St. I base qui nécessite 3:30 heures. Calculez le temps entre la programmation et la fin du programme et programme ce temps avec la touche ZEIT/Temps.
Le temps (dans l'exemple, il est 20,00 heures) entre la programmation et la fin du programme est 11 heures. Donc augmenter le temps indiqué du programme de 3,00 h à 11 heures en pressant la touche touche ZEITWAHL/MINUTEUR et les touches STD/HRS et MIN . Finalement pressez la touche START/STOP pour démarrer le programme.
Le programme démarre donc pendant la nuit pour finir exactement à 7 h le matin, le pain est cuit et peut être enlevé. Sinon, le temps de chauffe commence pour une heure. A 8 h le plus tard il faut enlever le pain.
ATTENTION :
En remplissant le moule, commencez toujours avec le liquide, plus la farine et les autres ingrédients et finalement la levure. Si la levure entre trop tôt en contact avec le liquide, le pain ne lève pas.
Dans le cas de la cuisson décalée dans le temps, n'utilisez pas d'ingrédients périssables tels que lait, oeufs, fruits, yaourt, oignons, etc.
Le signale pour ajouter des ingrédients et pour la fin du programme ne peut pas être dé-activé.

MENU

La touche MENU permet d'appeler les différents programmes qui sont décrits en détail dans le tableau „déroulement temporel". Les programmes sont utilisés pour les préparations suivantes :

1	BASIS [BASE]	Le programme standard pour tous les pains comme, par ex. pain blanc et pain bis.
2	WEISSBROT [PAIN BLANC]	Pour un pain blanc particulièrement léger avec une longue période de levage.
3	VOLLKORN [COMPLET]	Pour pain complet.
4	SCHNELL [RAPIDE]	Pour une préparation rapide de bain blanc et bis.
5	HEFEKUCHEN [BRIOCHE]	Pour la préparation de pâte à brioche sucrée.
6	EXTRA SCHNELL [EXTRA RAPIDE]	Ce programme convient uniquement pour les pains clairs composés de fleurs de farines de blé ou d'un mélange de blé et d'épeautre. Il ne convient pas pour le pain complet ou les pains de seigle. Ce programme ne se prête pas à la préparation de pain au levain.
7	DESSERT	Pour la cuisson de mets sucrés.
8	PASTATEIG [NOUILLES]	Pour la fabrication d'une pâte à nouilles.
9	TEIG [PÂTE]	Pour la fabrication de pâte sans fonction de cuisson.
10	KONFITÜRE [CONFITURES]	Pour cuire les confitures et marmelades. L'acquisition d'un deuxième moule utilisé uniquement pour la préparation de confiture est nécessaire.
11	RÜHRTEIG [PÂTE À GÂTEAU]	Pour les pâtisseries confectionnées avec la levure en poudre, par ex. quatre-quarts.
12	BACKEN [CUIRE]	Pour la cuisson de pâte à gâteau ou à brioche confectionnée séparément (à la main ou avec le programme TEIG [PÂTE]). Ce programme ne se prête pas, en autre, à la confection de pâte brisée ou de pâte à choux.

Dans le programmes 1 - 6 un signale acoustique vous indique d'ajouter des ingrédients comme par exemples des raisins, des noisettes etc. Ouvrez le couvercle, ajoutez les ingrédients en question et fermez le couvercle pour continuer.

KRUSTE / BRUNISSEMENT de la croute

Cette touche permet de régler le brunissement sur HELL/CLAIR – MITTEL/MOYEN – DUNKEL/FONCÉ dans les programmes 1-7, 11, 12. Cette fonction est déactivée dans les autres programmes. Le degré choisi est indiqué par une flèche dans l'affichage.

GRÖSSE/ECHELON-Poids du pain

Les échelons suivants peuvent être réglés dans différents programmes (voir tableau) :
KLEIN= pour un faible poids de pain 500-750g environ
GROSS= pour un poids de pain élevé 750-1.000 g environ

Veuillez observer que le réglage de la taille du pain n'est pas possible depuis les programmes DESSERT, PASTATEIG [NOUILLES], TEIG [PÂTE], KONFITÜRE [CONFITURE], RÜHRTEIG [PÂTE À GÂTEAU] et BACKEN [CUIRE]. Vous trouverez nos recommandations à ce sujet dans les recettes. Vous reconnaissez les réglages respectifs sur l'écran.

LES FONCTIONS DU BACKMEISTER®

Fonction du signale acoustique

Le signale acoustique est audible

- lorsqu'une touche active est actionnée,
- pendant le deuxième pétrissage afin de signaler qu'il est maintenant possible d'ajouter des graines, des noix, des fruits ou d'autres ingrédients, ce signale retentit aussi dans la fonction décalée et ne peut pas être déactivée.
- après la fin de la cuisson, l'appareil émet plusieurs fois un son bîpe pendant la phase de maintien à chaud,
- à la fin de la phase de maintien à chaud pour indiquer que le programme est terminé et le pain peut être enlevé, ce signale retentit ne peut pas être déactivée.

Fonction de répétition

Au cas où, pendant le service du Backmeister®, il y a une panne de courant, l'appareil se remet automatiquement en service après le rétablissement du courant et continue son travail là où il a été interrompu dans la mesure où la panne de courant n'a pas duré plus de 10 minutes.
Lorsque la panne de courant a duré plus de 10 minutes et que l'affichage indique le réglage de base, le Backmeister® doit être démarré de nouveau. Ceci n'est possible que lorsque la pâte se trouvait en phase de pétrissage lors de l'interruption du programme. Sinon, il faut recommencer dès le début.

Versez les ingrédients requis dans le récipient dans l'ordre prescrit et introduisez ce dernier dans l'appareil. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec du liquide.

Fonctions de sécurité

Après que le programme est démarré il n'est plus recommendable d'ouvrir le couvercle, sauf pendant les phase de pétrissage, mais dans aucun cas dans les phases de levée et de cuisson.
Lorsque la température dans l'appareil est trop élevée pour un nouveau programme sélectionné (supérieure à 40 °C), H:HH apparaît sur l'affichage lors d'un nouveau démarrage. Dans ce cas, retirez le récipient et attendez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et qu'il se trouve de nouveau au début du programme sélectionné initialement.
L'appareil ne dispose pas d'une chauffage dans le couvercle pour des raisons de sécurité. Donc, la croûte reste plus clair.
Lorsque le display montre E:E0 ou E:E1 après avoir pressé la touche START/STOP, le règlement de température est en panne. Dans ce cas, veuillez envoyer l'appareil à notre service.

DÉROULEMENT DE PROGRAMME DU BACKMEISTER®

1. Mise en place du moule

Tenez le moule avec les deux mains à son bord et placez-le au milieu du socle de l'espace de cuisson.
Tournez le moule à droite jusqu'à ce qu'elle s'engage. Brossez le creux du pétrin avec de la margarine pour éviter que la pâte y colle, puis placez le deux pétrn sur l'arbres d'entraînement.

2. Remplissage des ingrédients

Les ingrédients doivent être mis dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans la recette.
En cas de pâtes très lourdes on peut changer l'ordre. Dans ce cas il est important d'éviter tout contact entre le liquide et la levure avant le début du programme.

3. Sélection du déroulement de programme

Sélectionnez le déroulement de programme souhaité au moyen de la touche menu. Sélectionnez l'échelon suivant le programme. Sélectionnez le brunissement souhaité. Vous pouvez retarder le déroulement au moyen de la touche de sélection de temps. Actionnez la touche start.

4. Mélange et pétrissage de la pâte

Le Backmeister® mélange et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à ce qu'elle ait la consistance adéquate.

5. Temps de repos

Après le premier pétrissage, un temps de repos est prévu pendant lequel le liquide pénètre lla levure et la farine.

6. Levée de la pâte

Après le dernier pétrissage, le Backmeister® génère la température optimale pour la levée de la pâte.

7. Cuisson

L'appareil à faire du pain règle la température et le temps de cuisson automatiquement.

8. Maintien à chaud

Lorsque le pain est fini, un son bîpe est audible plusieurs fois afin de signaler que le pain ou autres peuvent être retirés. Un temps de maintien à chaud d'1 heure commence simultanément. Piur enlever le pain avant la fin de ce phase pressez la touzche START/STOP.

9. Fin du déroulement de programme

A la fin du déroulement de programme, le récipient doit être tourné à gauche et retiré au moyen de chiffons à plat et être renversé. Si le pain ne tombe pas automatiquement sur la grille, agitez l'entraînement de pétrissage plusieurs fois du dessous jusqu'à ce que le pain tombe. Lorsque le pétrisseur demeure dans le pain, servez-vous de la broche à crochet. Introduisez-la, sur le dessous du pain encore chaud, dans l'ouverture (presque) ronde du pétrisseur et coincez-la au bord inférieur du pétrisseur à l'endroit où se trouve l'aile du pétrisseur. Tirez le pétrisseur ensuite avec précaution vers le haut en vous servant de la broche à crochet. Vous voyez ainsi à quel endroit se trouve l'aile du pétrisseur dans le pain. Vous pouvez couper le pain légèrement à cet endroit et retirer le pétrisseur entièrement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Vous devrez patienter une trentaine de minute jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi et qu'il puisse ensuite être de nouveau utilisé pour la cuisson et la préparation de la pâte.**
2. **Avant le nettoyage, n'oubliez pas de toujours mettre l'appareil hors marche et de débrancher la fiche du câble de raccordement de l'appareil de la prise d'alimentation secteur et de laisser refroidir l'appareil.**
3. Avant la première utilisation, veuillez nettoyer le récipient de cuisson du Backmeister en utilisant un nettoyant non agressif. Nettoyez également le pétrisseur. Après utilisation, laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
4. Utilisez uniquement un nettoyant non agressif, en aucun cas un détergent chimique, de l'essence, du décape-fours ou des produits qui risqueraient de rayer la surface.
5. Enlevez tous les ingrédients et toutes les miettes du couvercle, du boîtier et de la chambre de cuisson au moyen d'un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et ne remplissez jamais d'eau la chambre de cuisson. Pour simplifier le nettoyage, enlevez le couvercle en retirant le couvercle de la charnière. Essuyez l'extérieur du moule de cuisson au moyen d'un chiffon humide. De l'intérieur, vous pouvez rincer le moule avec un peu de nettoyant. Veuillez ne pas laisser le moule trop longtemps sous l'eau.
6. Aussi bien le pétrisseur que l'arbre d'entraînement devraient être immédiatement nettoyés après utilisation. Si le pétrisseur demeure dans le moule, vous aurez par la suite des difficultés à le retirer. Dans pareil cas, vous devriez remplir le récipient d'eau chaude que vous devrez y laisser pendant une trentaine de minutes. Ensuite, vous pourrez enlever le pétrisseur pour le nettoyer. Le récipient de cuisson est revêtu d'un enduction antiadhésive Quantanium®. Pour cette raison, ne le nettoyer avec des objets métalliques susceptibles de rayer la surface. Si vous constatez un changement de couleur du revêtement au bout d'un certain temps, ne vous inquiétez pas, cela est tout à fait normal et n'influence en aucun cas le bon fonctionnement de l'appareil.
7. Au cours de la cuisson, la vapeur du pain génère de l'eau de condensation qui s'accumule entre le couvercle intérieur et extérieur, cette eau s'échappe ensuite au niveau du couvercle une fois la cuisson terminé. Ceci est tout à fait normal. Les modifications de couleur du couvercle qui en résultent sont sans importance, ne vous inquiétez pas, vous pourrez les enlever avec un peu de produit à récurer. Avant de ranger l'appareil après emploi, assurez-vous qu'il s'est entièrement refroidi, qu'il est impeccablement nettoyé et bien sec. Rangez l'appareil à couvercle fermé.

DÉROULEMENT TEMPOREL DES PROGRAMMES

Programme	1 Basis [Base]		2 Weißbrot [Pain blanc]		3 Vollkorn [Complet]		4 Schnell [Rapide]		5 Hefekuchen [Brioche]	
Partie	Grand 2:50	Petit 2:48	Grand 3:20	Petit 3:18	Grand 3:30	Petit 3:28	Grand 1:58	Petit 1:55	Grand 2:53	Petit 2:51
Pétrir 1	10	10	14	14	11	11	8	8	10	10
Lever 1	20	20	30	30	25	25	5	5	20	18
Pétrir 2	13	13	12	12	15	15	15	15	10	10
Lever 2	25	25	29	30	47	47	10	10	30	30
Lever 3	40	40	50	50	50	50			45	45
Cuire	62	60	65	62	62	60	80	77	50	55
Maintenir au chaud	60		60		60		60		60	
Ajouter des ingrédients	2:22	2:20	2:29	2:27	2:49	2:47	1:35	1:32	2:11	2:14
Sélection de la durée	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	

Programme	6 Extra-Schnell [Extra rapide]		7 Dessert [Mets sucrés]	8 Pastateig [Nouilles]	9 Teig [Pâte]	10 Konfitüre [Confiture]	11 Rührteig [Pâte à gâteau]	12 Backen [Cuire]
	Grand	Petit						
Partie	1:15	0:59	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
Pétrir 1	12	11	20	15	20		18	
Lever 1						15	5	
Pétrir 2								
Lever 2					30			
Lever 3	20	10			40			
Cuire	43	38	60			65	75	0:10
Maintenir au chaud	60	60	60			60	60	60
Ajouter des ingrédients	1:10	0:54						
Sélection de la durée				13:00	13:00			

QUESTIONS CONCERNANT L‘APPAREIL ET L‘UTILISATION

Le pain colle dans le récipient après la cuisson.

Laissez refroidir le pain dans le récipient pendant 10 minutes env. - renversez le récipient - agitez si nécessaire légèrement l‘aile (raccord de pétrisseur). Appliquez un peu de margarine dans le creux du pétrin pour éviter que la pâte y colle. Appliquez un peu d‘huile sur le pétrisseur avant la cuisson. Si vous utilisez l’appareil pour préparer de la confiture, nous recommandons d’acheter une moule qui est utilisé exclusivement pour la confiture.

Comment éviter les trous dans le pain (par le pétrisseur) ?

Vous pouvez retirer les pétrisseurs avec vos doigts recouverts de farine avant la dernière levée de la pâte (voir déroulement temporel du programme et indication sur l‘affichage).

La pate dépasse les bords de la moule

Cela arrive de temps en temps en utilisant de la farine fine de blé. Dans ce cas

- reduisez la quantité de farine et des autres ingrédients,
- ajoutez 1 petite cuillère de beurre fondu à la farine.

Le pain lève, il retombe cependant pendant la cuisson ?

Lorsqu‘un creux en „V“ se forme au milieu du pain, la farine manque de gluten étant donné que le blé ne contient pas assez d‘albumen (trop de pluie pendant l‘été) ou que la farine est trop humide.

- Remède : Ajoutez 1 cuillerée à soupe de gluten de blé à 500 g de farine.
- Utilisez un programme plus vite (SCHNELL ou ULTRA-SCHNELL).

Lorsque le pain s‘afaisse en forme d‘entonnoir dans le milieu,

- la température de l‘eau était éventuellement trop éle-vée ou
- vous avez utilisé trop d‘eau,
- la farine manque de gluten.

Le pain n’est pas suffisamment doré ?

Mélangez 1 jaune d’œuf avec un peu de crème et distribuez cette mélange sur la pâte après le dernier pétrissage.

Quand le couvercle du Backmeister® peut-il être ouvert pendant la cuisson ?

Fondamentalement, ceci est possible pendant la phase de pétrissage. Pendant ce temps, il est possible d‘ajouter, si nécessaire, un peu de farine ou de liquide. Lorsque le pain doit avoir un aspect précis après la cuisson, voici comment procéder : ouvrez brièvement et avec précaution le couvercle avant la dernière levée (indication sur l‘affichage) et grattez p. ex. une décoration dans la croûte qui se forme en utilisant un couteau préchauffé ou saupoudrez de graines ou appliquez un mélange de farine de pommes de terre et d‘eau sur la croûte de pain pour qu‘elle brille après la cuisson. Pendant le temps indiqué, il est possible d‘ouvrir le Backmeister pour la dernière fois que sinon, le pain retombe.

Qu‘est-ce que la farine complète ?

La farine complète est fabriquée à partir de toutes les céréales, c.-à-d. également de blé. La désignation „complète“ signifie que la farine est fabriquée à partir du grain complet et qu‘elle contient par conséquent davantage de substances de lest. La farine de blé complète est ainsi un peu plus foncée. Le pain complet n‘est pas forcément un pain noir.

De quoi faut-il tenir compte lors de l‘utilisation de farine de seigle ?

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain ne lève presque pas. Pour que le pain soit plus digeste, il faut préparer un „PAIN DE SEIGLE COMPLET“ au levain. La pâte lève uniquement lorsqu‘en cas d‘utilisation de farine de seigle ne contenant pas de gluten, au moins ¼ de la quantité indiquée est remplacé par de la farine du type 550.

Comment utiliser les differentes types de farine?

Farine de mais, de riz, de pommes de terres

- particulièrement pour les personnes allergiques ou souffrant de sprue ou de céliacie. Avec les recettes vous trouvez aussi des adresses de manufacteurs pour les produits diététiques.

Farine d’épéautre

- es très cher mais ne contient aucunes résidus chimiques, comme l’épéautre ne tolère pas des fertilisateurs et ne pousse que sur les terrains très pauvres. Vous pouvez toujours remplacer la farine de blé des types 405 - 550 - 1050 par la farine d’épéautre.

Farine de blé dur (DURUM)

- est idéale pour préparer des baguettes, on peut la remplacer par la semoule de blé.

Quelle est la colle vegetale?

Les farines avec les chiffres de type le plus hautes contiennent le moins de colle végétale. La pâte se leve le mieux avec les farines de types 405 et 550.

Comment le pain frais devient-il plus digeste ?

Le pain frais devient plus digeste en ajoutant 1 pomme de terre cuite écrasée à la farine.

Dans quel rapport faut-il utiliser du levain ?

Aussi bien dans le cas de la levure que dans le cas du levain que l'on peut acheter en différentes quantités, il faut toujours respecter les indications du fabricant et calculer la quantité requise pour la quantité de farine utilisée. Si vous habitez dans une région avec de l'eau très douce, la pâte se lève plus, donc on peut réduire la levure. Il faut éventuellement quelques essais pour trouver la relation optimale de levain et d'eau.

Lorsque le pain a le goût de levure :

Dans la mesure où vous avez utilisé du sucre, supprimez celui-ci, le pain devient cependant moins brun.
Ajoutez à l'eau du vinaigre ordinaire, pour un pain de faible poids = 1 ½ cuillerée à soupe, pour un grand pain = 2 cuillerées à soupe.
Remplacez l'eau par du lait de beurre ou du kéfir, ce qui est d'ailleurs possible pour toutes les recettes et ce qui augmente la fraîcheur du pain.

Le tableau ci-dessous contient une liste des défauts pouvant se présenter éventuellement :

Quelle est la signification des chiffres de type de la farine ?

Moins le chiffre de type est élevé, moins la farine contient de substances de lest, plus elle est claire et plus elle se lève étant qu'il contient une quantité de gluten plus élevée.

	Allemagne	Explication
Farine de blé, type	405	farine de blé très fine et blanche
	550	farine de blé fine, blanche, pour pain
	1050	farine moyennement moulue
	1600	farine grossièrement moulu pour pain complet
Farine de seigle, type	815	farine très fine
	997	farine fine
	1150	farine moyennement moulue
	1740	farine grossièrement moulu pour pain complet

DÉFAUTS DE L'APPAREIL

Défaut	Cause	Remède
De la fumée s'échappe de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération.	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la paroi extérieure du moule	Débranchez la fiche d'appareil de la prise secteur, enlevez le moule puis nettoyez la paroi extérieure du moule ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est en partie retombé et son dessous est humide	Le pain est resté trop longtemps dans le moule à la suite de la cuisson et de la phase de maintien à température.	Enlevez le pain au plus tard une fois que la fonction de maintien à température s'est terminée.
Le pain ne se laisse que difficilement démouler	Le dessous du pain adhère à la lame du pétrisseur.	Nettoyez la lame et l'arbre du pétrisseur une fois la phase de cuisson terminée. A cet effet, si nécessaire, remplir le moule d'eau chaude pendant une trentaine de minutes. Ensuite, la lame de pétrissage peut être aisément retirée puis nettoyée.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas correctement cuit à coeur.	Réglage de programme erroné	Vérifiez de nouveau le programme sélectionné de même que les autres réglages.
	La touche Marche/Arrêt a été touchée alors que la machine fonctionnait	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	Le couvercle a été ouvert à maintes reprises en cours de fonctionnement	Le couvercle n'a le droit d'être ouvert que si le temps affiché est plus de 1:30. Assurez-vous que le couvercle a été fermé après son ouverture.
	Panne de courant prolongée en cours de fonctionnement	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	La rotation du pétrisseur est bloquée.	Vérifier si le pétrisseur n'est pas bloqué par des graines. Retirez le moule et vérifiez si le toc d'entraînement tourne. Si ce n'est pas le cas, expédiez l'appareil au service après-vente.

FAUTE DE RÉALISATION DES RECETTES

Faute	Cause	Remède
Le pain lève de trop	Trop de levure de boulangerie, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas suffisamment.	Pas de levure de boulangerie ou pas assez Levure de boulangerie vieille ou trop longtemps entreposée Liquide trop chaud La levure de boulangerie est entrée au contact de liquide Farine pas appropriée ou trop vieille Trop ou pas assez de liquide Pas assez de sucre	a/b e c d e a/b/g a/b
La pâte lève de trop et déborde du moule de cuisson	De l'eau extrêmement douce fait beaucoup plus fermenter la levure de boulangerie Trop de lait influence la fermentation de la levure	f/k c
Le pain est retombé	Volume du pain plus important que le moule, par conséquent, la pâte du pain retombe	a/f
	Fermentation de la levure de boulangerie trop précoce ou trop rapide due à de l'eau trop chaude, à une chambre de cuisson trop chaude, à une humidité élevée.	c/h/i
Le pain présente de creux après cuisson.	Pas assez de colle dans la farine Trop de liquide	L a/b/h
Structure lourde et contenant des grumeaux	Trop de farine ou pas assez de liquide Pas assez de levure de boulangerie ou de sucre Trop de fruits, de grains ou d'autres ingrédients Farine trop vieille ou plus avariée	a/b/g a/b b e
La cuisson n'a pas atteint le milieu	Trop ou pas assez de liquide Humidité élevée Recettes réalisées avec des ingrédients humides tels que yaourt par exemple	a/b/g h g

Structure ouverte, grossière ou constituée de trous	Trop d'eau Pas de sel Humidité élevée, eau trop chaude Liquide trop chaud	g b h/i c
Surface en forme de champignon, pas cuite	Volume du pain plus important que le moule Quantité de farine trop importante, surtout pour le pain blanc Trop de levure de boulangerie ou pas assez de sel Trop de sucre Ingrédients sucrés en plus du sucre	a/f f a/b a/b b
Les tranches de pain deviennent irrégulières ou s'agglutinent	Le pain n'a pas suffisamment refroidi (de la vapeur s'est échappée)	j
Restants de farine sur la croûte du pain	Lors du pétrissage, la farine n'est pas correctement mélangée à la pâte au niveau des parois du récipient	g l

Elimination des différents points critiques

a Mesurez correctement les ingrédients.

b Adaptez les quantités des ingrédients en fonction des besoins et vérifiez si un ingrédient n'a pas été oublié.

c Prenez un autre type de liquide ou laissez-le se refroidir à température ambiante.

d Ajoutez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans la recette. Faites une fontaine dans la farine et versez-y la levure de boulangerie fraîche que vous avez délayée auparavant ou la levure de boulangerie sèche. Evitez le contact direct entre la levure et le liquide.

e Utilisez uniquement des ingrédients frais et correctement stockés.

f Si vous réduisez la quantité totale d'ingrédients, ne prenez en aucun cas davantage que la quantité de farine indiquée. Réduisez le cas échéant tous les ingrédients d'un tiers.

g Corrigez la quantité de liquide. Si vous utilisez des ingrédients humides, la quantité de liquide devra être réduite correspondamment.

h En présence d'un temps très humide, prenez 1 à 2 cuillères à soupe (CS) de moins.

i Par temps chaud, n'utilisez pas la fonction «Sélection de temps». Utilisez des liquides froids.

j Dès la cuisson terminée, retirez immédiatement le pain du moule et laissez-le refroidir au moins pendant 15 minutes sur une grille avant d'en couper une tranche.

k Diminuez la quantité de levure de boulangerie ou, si besoin est, la quantité totale d'ingrédients par ¼ par rapport aux quantités indiquées.

l Ajoutez à la farine 1 cuillère à soupe de colle de froment.

REMARQUES CONCERNANT LA CUISSON

1. INGRÉDIENTS

Etant donné que chaque ingrédient joue un rôle précis pour la réussite du pain, la pesée exacte est aussi importante que l'ordre d'adjonction des ingrédients.

Les ingrédients les plus importants tels que liquide, farine, sel, sucre et levure (il est possible d'utiliser de la levure fraîche ou de la levure sèche) influencent le résultat lors de la préparation de pain et de pâte. Utilisez pour cette raison toujours les quantités correspondantes dans le rapport adéquat.

Utilisez les ingrédients à l'état tiède lorsque vous préparez le pain immédiatement. Lorsque vous sélectionnez le programme „sélection de temps“, les ingrédients doivent être froids pour éviter une fermentation précoce de la levure.

La margarine, le beurre et le **lait** influencent simplement le goût du pain.

Le sucre peut être réduit de 20 % afin que la croûte devienne plus claire sans que le résultat restant soit influencé. Lorsque vous préférez une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacez le sucre par du miel.

Le gluten qui se forme dans la farine lors du pétrissage influence la structure du pain. Le mélange de farine idéal est constitué de 40 % de farine complète et de 60 % de farine blanche.

Lorsque vous désirez ajouter des **grains de blé entiers**, trempez-les pendant la nuit. Réduisez la quantité de farine et de liquide (jusqu'à 1/5 de moins).

Le levain est indispensable lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique qui rendent le pain plus léger. Vous pouvez le préparer vous-même, ce qui nécessite cependant du temps. C'est pour cette raison que nous utilisons dans les recettes suivantes de la poudre de levain concentrée disponible dans le commerce en paquets de 15 g (pour 1 kg de farine). Les indications des recettes (1/2 - ¾ - 1 paquet) doivent être respectées pour éviter que le pain devient friable.

Lorsque vous utilisez de la **poudre de levain** en une concentration différente (paquets de 100 g pour 1 kg de farine), vous devez réduire la quantité d'1 kg de farine de 80 g env. resp. l'adapter suivant la recette.

Le levain liquide disponible en sachets peut également être utilisé. La quantité requise est indiquée sur l'emballage. Remplissez le levain liquide dans le gobelet gradué et ajoutez la quantité de liquide indiquée dans la recette.

Le levain de blé sec également disponible dans le commerce améliore la consistance de la pâte, la fraîcheur et le goût. Il est plus doux que le levain de seigle.

Faites cuire le pain à levain dans le programme „base" ou „pain complet" pour qu'une levée et une cuisson adéquate soient assurées.

Ajouter du **son de froment** à la pâte pour faire un pain très léger et riche en lest. Utilisez 1 cuillerée à soupe pour 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'1/2 cuillerée à soupe.

Le gluten de blé est un produit naturel à base d'albumen. Le pain devient plus léger, il présente un volume amélioré, il tombe plus rarement et est plus digeste. C'est surtout dans le cas de pain et de pâtisserie de farine complète et de farine moulue à la maison que l'effet est nettement sensible.

Le malt torréfié indiqué dans quelques recettes est un malt d'orge spécial. Il est utilisé pour obtenir une mie et une croûte plus foncées (p. ex. pain noir). Il est également disponible en tant que malt de seigle qui n'est pas aussi foncé. Vous pouvez vous procurer ce malt dans les magasins de produits biologiques.

L'épice de pain peut être ajoutée à tous pains bis. La quantité depend de votre goût et des indications du fabricant.

La **poudre de lécithine** pure est un émulsifiant naturel qui augmente le volume du pain, qui rend la mie plus douce et plus molle et qui prolonge la fraîcheur.

Tous les auxiliaires et ingrédients imprimés en caractères gras sont disponibles dans les magasins de produits biologiques, dans les magasins et rayons d'alimentation de régime ou dans les moulins.

2. ADAPTATION DES INGRÉDIENTS

Lorsque vous augmentez ou réduisez la quantité d'ingrédients, tenez compte que les rapports quantitatifs doivent correspondre à la recette originale. Afin d'obtenir un résultat optimal, les règles de base suivantes pour l'adaptation des ingrédients doivent être respectées :

Liquides/farine : la pâte devrait être molle (pas trop molle), coller légèrement sans tirer de fils. Une boule se forme dans le cas de pâtes légères. Cela n'est pas le cas pour les pâtes lourdes. Contrôlez la pâte 5 minutes après le premier pétrissage. Lorsqu'elle est encore trop humide, ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ait la consistance correcte. Lorsque la pâte est trop sèche, ajoutez en pétrissant de l'eau cuiller par cuiller.

Remplacement de liquide : lorsque vous remplacez des ingrédients d'une recette par des ingrédients qui contiennent du liquide (fromage frais, yaourt, etc.), la quantité de liquide correspondante doit être réduite. En cas d'utilisation d'oeufs, cassez-les dans le gobelet gradué et remplissez du liquide jusqu'à la quantité prescrite.

Lorsque vous habitez à une grande altitude (à partir de 750 m), la pâte lève plus rapidement. Dans ces régions, la levure peut être réduite d'1/4 jusqu'à d'½ cuillerée à thé afin d'éviter une levée excessive. Il en est de même pour les régions où l'eau est particulièrement douce.

3. ADJONCTION ET MESURE DES INGRÉDIENTS ET QUANTITÉS

Ajouter toujours le liquide en premier et la levure en dernier.

Afin que la levure ne fermente pas trop rapidement (plus particulièrement en cas d'utilisation de la présélection de temps), éviter tout contact entre la levure et le liquide.

Utilisez, pour la mesure, toujours les mêmes unités de mesure, c.-à-d. utilisez, lors de l'indication de cuillerée à soupe ou de cuillerée à thé, les cuillers graduées jointes à l'appareil ou les cuillers que vous utilisez dans votre cuisine.

Les indications en grammes devraient être pesées pour assurer l'exactitude. Pour les indications en millilitres, utilisez le gobelet gradué. Voici la signification des abréviations utilisées dans les recettes :

CS = cuillerée à soupe (ras) (ou grande cuiller graduée)
CT = cuillerée à thé (ras) (ou petite cuiller graduée)
g = gramme
ml = millilitre
sachet = sachet de levure sèche de 7 g pour 500 g de farine - correspond à 10-15 g de levure fraîche

4. Ajouter des fruits, des noix ou des graines

Lorsque vous désirez ajouter d'autres ingrédients, vous pouvez le faire, dans tous les programmes (sauf confiture) toujours lorsque vous entendez le son bîpe. Si vous ajoutez les ingrédients trop tôt, ils sont broyés par le pétrisseur. Dans ce cas également, il est possible de sélectionner l'échelon I ou II dans différents programmes.

Au cas où aucun échelon ne serait indiqué dans une recette étant que les programmes proposés ne disposent pas d'échelons, il est possible de préparer aussi bien les grandes quantités que les petites quantités proposées

5. POIDS DE PAIN ET VOLUME

Les recettes suivantes contiennent des indications exactes du poids de pain que notre experte, Madame Blum, a déterminé après la cuisson des pains. Vous constaterez que le poids d'un pain blanc pur est plus faible que celui d'un pain complet. Ceci est dû au fait que la farine blanche lève davantage et que des limites sont ainsi posées. Malgré ces indications pondérales exactes, de faibles écarts sont possibles. Le poids réel du pain dépend essentiellement de l'humidité de l'air qui règne lors de la préparation.

Tous les pains avec une proportion prépondérante de froment atteignent un volume plus grand et dépassent, dans la classe pondérale la plus élevée, après la levée le bord du récipient. Toutefois, ils ne débordent pas. Le bourrelet de pain au-dessus du bord de récipient est ainsi moins bruni que le pain dans le récipient.

Lorsque, pour les pains sucrés, le programme rapide est proposé, vous pouvez préparer les quantités plus petites (et uniquement celles-ci) des recettes également dans le programme gâteau à levain, le pain devient ainsi plus léger. Dans ce cas, sélectionnez l'échelon I du programme gâteau à levain.

6. Résultats de cuisson

Le résultat de cuisson dépend plus particulièrement des circonstances in situ (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). C'est pour cette raison que les indications des recettes constituent des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés.

Le résultat de cuisson dépend plus particulièrement des circonstances en situ (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). C'est pour cette raison que les indications des recettes constituent des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés. Lorsqu'une recette ne réussit pas immédiatement, tentez de trouver la cause et essayez p. ex. d'autres rapports quantitatifs.

Avant de préparer un pain avec présélection de temps dans la nuit, nous recommandons de faire d'abord un pain d'essai afin de pouvoir modifier la recette si nécessaire.

Pain boulot		
	Degré I	Degré II
Poids du pain, env.	500 g	750 g
Lait	180 ml	275 ml
Margarine/Beurre	15 g	25 g
Sel	1/3 CT	1 CT
Sucre	1/3 CT	1 CT
Farine Type 1050	330 g	500 g
Levure sèche	½ sachet	¾ sachet
Programme:	BASIS	

Pain complet		
	Degré	Degré II
Poids du pain, env.	570 g	860 g
Eau	230 ml	350 ml
Margarine/Beurre	15 g	25 g
Sel	2/3 CT	1 CT
Sucre	2/3 CT	1 CT
Farine Type 1050	180 g	270 g
Farine de blé complet	180 g	270 g
Levure sèche	½ sachet	¾ sachet
Programme:	VOLLKORN	

Pain aux fines herbes		
	Degré I	Degré II
Poids du pain, env.	560 g	850 g
Eau	230 ml	350 ml
Farine de blé Type 550	350 g	525 g
Farine de blé dur	50 g	75 g
Sucre	2/3 CT	1 CT
Sel	2/3 CT	1 CT
Fines herbes hachées	1 CS	1 ½ CS
Gousses d'ail hachées	1	2
Beurre	10 g	15 g
Levure sèche	½ sachet	¾ sachet
Programme:	BASIS / SCHNELL	

Pain campagnard		
	Degré I	Degré II
Poids du pain, env.	510 g	770 g
Eau	230 ml	350 ml
Farine de blé noir	110 g	170 g
Farine de blé complet	110 g	170 g
Farine d'épéautre	110 g	170 g
Sirop de mélasse	2/3 CT	1 CT
Graines de piment	1 pincée	¼ CT
Coriandre	1 pincée	¼ CT
Muscat râpé	1 pt. pincée	1 pincée
Sel	2/3 CT	1 CT
Levain sec	1/3 sach.	½ sachet
Levure sèche	½ sachet	¾ sachet
Programme:	BASIS	

Pain blanc classique		
	Degré I	Degré II
Poids du pain, env.	500 g	750 g
Eau	230 ml	350 ml
Sel	¾ CT	1 CT
Sucre	¾ CT	1 CT
Semoule de blé dur	100 g	150 g
Farine, Type 550	230 g	350 g
Levure sèche	½ sachet	¾ sachet
Programme:	SCHNELL	

Pain au fromage frais		
	Degré I	Degré II
Poids du pain, env.	530 g	800 g
Eau ou Lait	130 ml	200 ml
Margarine/Beurre	20 g	30 g
Oeufs	1 kleines	1
Sel	2/3 CT	1 CT
Sucre	2/3 CS	1 CS
Fromage frais	80 g	125 g
Farine Type 550	330 g	500 g
Levure sèche	½ sachet	¾ sachet
Programme:	SCHNELL	

Pain aux figues et aux noix		
	Degré I	Degré II
Poids du pain, env.	600 g	900 g
Eau	230 ml	350 ml
Farine de blé Type 1050	170 g	260 g
Farine de blé noir	260 g	400 g
Sel	2/3 CT	1 CT
Figues hachées	30 g	50 g
Noix	30 g	50 g
Miel	1 CT	1 ½ CT
Levain sec	½ sachet	¾ sachet
Levure sèche	½ sachet	¾ sachet
Programme:	BASIS	

Pain complet de ble		
	Degré I	Degré II
Poids du pain, env.	570 g	860 g
Eau	230 ml	350 ml
Sel	2/3 CT	1 CT
Huile végétale	2/3 CS	1 CS
Miel	½ CT	¾ CT
Sirop de mélasse	½ CT	¾ CT
Farine de blé complet	330 g	500 g
Gluten de blé	½ CS	¾ CS
Levure sèche	½ sachet	¾ sachet
Programme:	BASIS / VOLLKORN	

MELANGES DE FARINE POUR PAIN

1. Comme nos recettes pevoient les mélanges de pain en vente sur le marché allemand, nous vous recommendons de prendre les mélanges en vente dans votre région et de suivre les instructions du fabricant. Faites attention de ne pas prendre plus que 500 g de mélange de pain et 350 ml de liquide environ.

PAIN POUR LES PERSONNES ALLERGIQUES

Pour toutes les personnes, qui souffrent d'une allergie contre les grains ou qui sont forcées de suivre des régimes spéciaux, nous avons essayé des mélanges de farine sur la base de fécule de maïs, de riz ou de pomme de terre et nous avons eu de bons résultats dans notre Backmeister®. Nous avons obtenu des résultats excéllents avec les produits des producteurs Schär et Hammermühle Diät GmbH, qui sont en vente en Allemagne. Nous recommadons de vous renseignes dans les magasin de produits diététiques concernant des produits en vente en France.
En cas de questions veuillez contacter les manufacteurs des produits diététiques:
Hotline Dr. Schaer Italie +39 (0) 4 73/29 33 00
Hotline Hammermühle Allemagne +49 (0) 63 21/9 58 90

Toutes les sortes de farine dénommées sont conviennent aux gateaux et aux pains dans le cadre d'un régime spéciale (coeliacie/stéatorrhée idiopathique). Même en augmentant les quantités de levure, resp. de levure de tartre les pains préparés dans le Backmeister® reste bien solide. Mettez les ingrédients dans l'ordre préscrit dans le moule.
Choisissez les programmes suivants:
- pour la préparation de pain : BASIS sombre pour une croûte bien dorée / SCHNELL sombre pour une croûte moyennement dorée.
- pour la préparation de pâte: Programme TEIG
- pour la préparation de petits gateaux avec chimique ou levure de tartre: programme BACKPULVER

GATEAU – RECETTE DE BASE

Le Backmeister® est idéal pour préparer des gateaux. Comme la machine est équipée de pétrins, le gateau est un peu plus solide, mais le goût est excellent. La préparation de gateau ne peut pas être programmée en avance. Ajoutez les ingrédients de votre choix à la recette de base. Ne prenez pas plus que les quantités mentionnées ci-dessous. Après la cuisson, enlevez le moule et mettez-le sur une serviette humide pour 15 minutes environ. Après enlevez le gateau.

Ingrédients pour un gateau de env. 750 g	
Oeufs	3
Beurre mou	100 g
Sucre	100 g
Sucre à la vanille	1 sachet
Farine Type 405	300 g
Levure chimique	1 sachet
	½ TL
Ingrédients aux choix:	50 g
	50 g
Noisettes rapées	50 g
ou: chocolat râpé	50 g
ou: flocons de coco	50 g
ou : une pomme coupée en pétits morceaxúx	
Programme:	BACKPULVER

PREPARATION DE PATE

Votre Backmeister® vous permet de préparer facilement une pâte pour la traiter et cuire dans le four. Choisissez le programme TEIG (pâte). Vous pouvez ajouter des ingrédients après le son pendant le deuxième pétrissage. Dans le programme „Pâte“ il n'y a aucuns degrés. Néansmoins, nous vous donnons deux quantités différents..

Christstollen – pain de noel	
Poids	1000 g
Lait	125 ml
Beurre liquide	125 g
Oeuf	1
Rhum	3 CS
Farine Type 405	500 g
Sucre	100 g
Citronat	50 g
Orangeat	25 g
Amandes moulues	50 g
Raisins secs	100 g
Sel	1 pincée
Canelle	2 pincéen
Levure sec	2 sachet
Enlevez la pâte et formez un pain. Faites cuire dans le four à 180°C (dans le four à circulation d'air à 160°C) pour env. 1 h.	
Programme:	TEIG

Pizza de farine complète	
Ingrédients pour env. 2 pizzas	
Eau	150 ml
Sel	½ CT
Huile d'olives	2 CS
Farine de blé complet	300 g
Germes de blé	1 CS
Levure sèche	½ sachet
Roulez la pâte, mettez-la dans un moule ronde et laissez lever pendant 10 min. Distribuez la sauce de pizza sur la pâte et mettez les ingrédients de votre choix. Faites cuire pendant 20 minutes.	
Programme:	TEIG

PREPARATION DE CONFITURE

Lavez les fruits frais et murs. Pelez les fruits avec une peau dure comme les pommes, les pèches, les poires etc. Ne prenez que les quantités indiquées, comme celles-ci sont adaptées au programme. Avec d'autres quantités la masse bouillit trop vite et écoule.
Pesez les fruits, coupez les en petits morceaux (max.1 cm) ou purez-les et remplissez cette masse dans le recipient. Ajoutez le gélisuc „2:1“ dans la quantité indiquée. Ne prenez pas du sucre normale ou du gélisuc „1:1“, comme la confiture ne gélit pas dans ce cas. Mélangez les fruits avec le sucre et commencez le programme.

Confiture aux fraises	
Fraises fraîches, lavées et coupées	600 g
Gélisuc „2:1“	400 g
Jus de citron	1-2 CT
Mélangez tous les ingrédients dans le moule, démarrez le programme „confiture“. Enlevez le sucre qui colle aux côtés du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc,. Si le son retentit, enlevez le moule en utilisant des poignées à plat. Versez la confiture dans des vers et fermez-les soigneusement.	
Programme:	KONFITÜRE

Confiture aux oranges	
Oranges, pêlées et coupées	600 g
Citrons pêlées et coupées	50 g
Gélisuc „2:1“	400 g
Pelez les oranges et les citrons et coupez-les en petits morceaux. Ajoutez le sucre et mélangez les ingrédients dans le récipient. Démarrez le programme „confiture“. Enlevez le sucre qui colle aux côtés du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc. Si le son retentit, enlevez le moule en utilisant des poignées à plat. Versez la confiture dans des vers et fermez-les soigneusement.	
Programme:	KONFITÜRE

Autre idée : Vous pouvez faire des petites boules dans le moule avec une cuillère à boules de glace en plastique, les disposer sur les assiettes et les saupoudrer avec du sucre glace.
Les recettes faites avec le programme des pains sucrés/gâteaux s'accompagnent très bien d'une crème anglaise à la vanille ou de fruits marinés au rhum.

Gratin de semoule	
Lait	500 ml
Semoule de blé tendre	150 g
Beurre	80 g
Faire chauffer le lait, ajouter le beurre, délayer la semoule et laisser gonfler, puis laisser refroidir.	
Petits pains de la veille	3
Œufs	2
Sel	1 pincée
Cannelle	1 pincée
Sucre vanillé	1 sachet
Quetsches	1 petit verre
Former des petites boules ovales dans la semoule préparée et les mettre dans le moule. Couper les petits pains en dés de 1 cm et les mettre également dans le moule. Ajouter les œufs, le sel, la cannelle, le sucre vanillé et les quetsches sèches dans le moule.	
Programme :	DESSERT
IDÉE RECETTE ET CONSEIL : Vous pouvez remplacer les quetsches par des abricots ou des griottes.	

Gratin au fromage blanc	
Beurre	125 g
Sucre	100 g
Sucre vanillé	1 sachet.
Œufs	3
Farine	50 g
Levure chimique	½ sachet.
Jus de citron	1 CT
Fromage blanc maigre	250 g
Fromage blanc à 40 % de matière grasse (de l'extrait sec)	250 g
Mettre tous les ingrédients dans le moule.	
Programme :	DESSERT
S'accompagne très bien d'une bonne tasse de café, d'une glace à la vanille ou de compote.	

Gratin de riz	
lait	1 l
beurre	80 g
sucre	80 g
sucre vanillé	1 sachet
riz au lait	250 g
raisins secs	100 g
Œufs	3
Faire chauffer le lait, le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans une casserole sur la cuisinière. Délayer le riz dans le lait, laisser cuire à feu doux pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le lait soit évaporé. Laisser refroidir le riz, puis le verser dans le moule du Backmeister. Ajouter les raisins secs et les œufs.	
Programme :	DESSERT
IDÉE RECETTE ET CONSEIL : Vous pouvez remplacer les raisins secs par des morceaux de pommes ou des cerises. S'accompagne très bien d'une compote de pommes ou de fruits secs passés à la vapeur.	

RECETTES DE PÂTE À NOUILLES

Farine	500 g
œufs grandeur M	4
Huile de tournesol	1 cuillère à thé
Eau	1cuillère à thé
Programme:	PASTATEIG



GEBRUIKSAANWIJZING MODELL 68100

TECHNISCHE GEGEVENS







Vermogen:	580 W, 230-240 V~, 50 Hz
Afmetingen:	Ca. 26,0 x 34,2 x 27,0 cm (b/d/h)
Gewicht:	Ca. 4,7 kg
Bakvormen:	Binnenmaat bakvorm ca. 13,5 x 13,5 x 14,5 cm (L/B/H)
Inhoud:	500 – 1.000 g broodgewicht
Apparaatsnoer:	Ca. 93 cm vast gemonteerd
Behuizing:	Kunststof, wit
Deksel:	Deksel met kijkglas
Ausstattung	12 vaste programma‘s
	Keuzetoets voor 3 instelbare bruiningsgraden
	Keuzetoets voor broodgewicht 500 g of 1000 g
	Automatisch warmhouden
Zubehör:	Uitneembare bakvorm met antikleeflaag, kneedhaak, maatbeker, maatlepel, gebruiksaanwijzing met recepten

Technische wijzingen voorbehouden

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
5. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
7. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
8. Als het apparaat niet wordt gebruikt, alsmede voor het reinigen, a.u.b. eerst de stekker uit het stopcontact trekken. Vóór het afnemen van afzonderlijke delen het apparaat laten afkoelen.
9. Gebruik het apparaat nooit met een beschadigde voedingskabel, na foutieve werking of als het apparaat op enige manier is beschadigd. Laat in dit geval het apparaat door de klantenservice controleren resp. repareren. A.u.b. niet zelf repareren. U raakt uw recht op garantie kwijt.
10. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren kan tot beschadiging leiden. Het apparaat uitsluitend voor de voorziene doeleinden gebruiken.
11. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
12. Het apparaat altijd zo plaatsen dat het niet van het werkvlak glijdt wat bij het kneden van een zwaar deeg kan gebeuren. Bij zeer gladde werkvlakken adviseren wij het apparaat op een dunne rubbermat te plaatsen om het slipgevaar te voorkomen.
13. De Backmeister® dient tijdens het bedrijf op een afstand van tenminste 10 cm t.o.v. andere voorwerpen te worden geplaatst. Het apparaat uitsluitend binnen gebouwen gebruiken.
14. Let erop dat de voedingskabel niet in aanraking met hete oppervlakken komt en niet over het werkvlak heen hangt opdat bijv. kinderen er niet aan kunnen trekken.
15. Het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis of op een hete bakoven plaatsen.
16. Wees heel voorzichtig bij het bewegen van het apparaat, wanneer dit met hete vloeistoffen (confiture) is gevuld.
17. De bakvorm nooit tijdens het bedrijf uit het apparaat nemen.
18. Vul in het bijzonder bij witbrood geen grotere hoeveelheden in de bakvorm dan aangegeven. Als dit het geval is, wordt het brood niet gelijkmatig gebakken of het deeg stroomt over. Let op onze desbetreffende instructies.
19. Bij het testen van een nieuw recept dient u bij de eerste keer in de buurt te blijven om het bakproces te controleren.
20. Schakel het apparaat nooit in wanneer de bakvorm er niet ingezet is of deze niet met ingrediënten gevuld is. onderlinge verhouding van de ingrediënten wel klopt, het deeg niet te stevig of te slap is, of de hoeveelheid te groot is en dan eventueel overloopt.
21. Om het brood eruit te nemen mag de bakvorm in geen geval tegen een kant of werkvlak worden getikt, omdat dit tot beschadiging kan leiden.
22. Metalen folies of andere materialen mogen niet in het apparaat worden gebracht omdat hierdoor het gevaar van brand of kortsluiting ontstaat.
23. Het apparaat nooit met een handdoek of ander materiaal afdekken. Hitte en damp moeten kunnen ontwijken. Er kan brand ontstaan als het apparaat met brandbaar materiaal wordt afgedekt of in aanraking komt, bijv. met gordijnen.

24. Voordat u een bepaald brood tijdens de nacht wilt bakken, test eerst het recept zodat u kunt vaststellen of de onderlinge verhouding van de ingrediënten wel klopt, het deeg niet te stevig of te slap is, of de hoeveelheid te groot is en dan eventueel overloopt.
25. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



Let op! Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als het apparaat voor commerciële doeleinden of op een manier wordt gebruikt die niet overeenkomt met de bedieningshandleiding.

IINBEDRIJFNAME

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, ook in de bakruimte. Bewaar de originele verpakking.
2. Controleer of alle genoemde toebehoren volledig voorhanden zijn.
3. Reinig de onderdelen zoals in hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD beschreven.
4. Sluit het apparaat aan (zie paragrafen STANDPLAATS / STROOMAANSLUITING. Zet de de bakvorm resp. de rijstvorm in. Kies eerst de modus RÜHRTEIG en laat het apparaat gedurende ca. 10 minuten opwarmen. Open het raam gedurende deze fase. Schakel het apparaat dan uit door op START/STOP te drukken. Laat het apparaat afkoelen en veeg de bakruimte met een doek uit.
5. Droog alle onderdelen zorgvuldig af voordat u het apparaat weer gebruikt.

EEN SNELLE START – HET EERSTE BROOD

1. Bereid het apparaat voor zoals in het hoofdstuk “Inbedrijfname” beschreven.
2. Open het deksel van de Backmeister® en neem de bakvorm eruit.
3. Bestrijk het gat van de kneedhaak dik met hittebestendige margarine, om te voorkomen dat het deeg in de holte binnendringt en daar kan vastbakken.
4. Zet de kneedhaak op de aandrijfas in de bakvorm.
5. Vul de ingrediënten in de bakvorm zoals telkens in het recept aangegeven. Bij zware degen bereikt u een optimaal bakresultaat wanneer u de volgorde van de ingrediënten wijzigt, d.w.z. wanneer u eerst de droge ingrediënten en dan de vloeistof erin doet. Let er bij gebruik van de tijdkeuze-functie evenwel op dat de gist niet te vroeg met de vloeistof in aanraking komt.
6. Zet de bakvorm weer in het apparaat; draai hierbij de bakvorm met de klok mee tot deze inklikt.
7. Sluit het deksel van de Backmeisterr®.
8. Steek de stekker in het stopcontact.
9. Kies het gewenste programma. Informatie over de afzonderlijke programma’s vindt u vanaf pagina 54. Voor een brood uit een standaard bakmengsel bereikt u bijv. in het programma “BASIS” goede resultaten.
10. Kies de gewenste bruiningsgraad (licht – midden – donker). Neem in acht dat de keuze van de bruiningsgraad niet bij alle bakprogramma’s mogelijk is. Informatie hieromtrent vindt u op pagina 54.
11. Kies de gewenste broodgrootte. Neem in acht dat de keuze van de broodgrootte niet bij alle bakprogramma’s mogelijk is. Informatie hieromtrent vindt u op pagina 54.
12. Wanneer u alle gewenste instellingen hebt uitgevoerd, druk op de start/stop-toets.
13. Afhankelijk van het geselecteerde programma weerklinkt gedurende de tweede kneedfase meermaals een pieptoon. U kunt nu naar wens het deksel openen en verdere ingrediënten zoals noten aan het deeg toevoegen. Sluit dan het deksel weer.
14. Wanneer het brood klaar is, weerklinkt er meerdere malen een signaaltoon om aan te geven dat het brood kan worden verwijderd. Als u het brood er vóór afloop van de warmhoudtijd uit wilt halen, druk op de start/stop-toets en houd deze een moment ingedrukt tot een pieptoon het afbreken van het programma bevestigt.
15. Neem de bakvorm voorzichtig uit het apparaat. Gebruik hiervoor geschikte pannenlappen om verbrandingen te voorkomen. Zet de bakvorm op zijn kop en laat het brood om af te koelen op een taartrooster glijden. Als het brood niet dadelijk op het taartrooster valt, beweeg dan de kneedaandrijving van onderen enkele malen heen en weer totdat het brood eruit valt. Neem hierbij in acht dat de kneedaandrijvingen nog heet kunnen zijn. Gebruik ook hier geschikte pannenlappen. In geen geval mag u de bakvorm tegen een kant of werkvlak tikken om het brood los te maken. De bakvorm zou zich daarbij kunnen vervormen.
16. Reinig de bakvorm dan zoals op pagina 57 beschreven.

TOELICHTINGEN BIJ HET BEDIENINGSPANEEL



START/STOP-toets

Voor het starten en beëindigen van het programma
Met de Start/Stop-toets kunt u het programma op ieder moment afbreken. Houd hiervoor de toets zo lang ingedrukt tot u een pieptoon hoort. Op het display verschijnt de uitgangspositie. Wanneer u een ander programma wilt gebruiken, kiest u dit met de Menu-toets.

ZEIT + / - TIJDKEUZE

Gebruik de tijdkeuze-functie slechts voor recepten die u tevoren onder toezicht met succes hebt uitgeprobeerd en verander dit recept daarna niet meer.
PAS OP: Bij een te grote hoeveelheid deeg kan het deeg over de rand heen lopen en op het verwarmingselement vastbranden.
De programma's (met uitzondering van 6, 7, 10, 11) kunnen op een later tijdstip met een uitstel van maximaal 12 uur worden gestart. Bij de in het betreffende programma automatisch ingevoerde tijd, en de evt. daaropvolgende warmhoudtijd van 1 uur tot 1 uur 20 minuten (na beëindiging van het bakproces), moet u de uren en minuten optellen, waarna de bereiding moet worden gestart.
Voorbeeld: Het is 's avonds 20.00 uur en u wilt 's morgens om 7.00 uur vers gebakken witbrood hebben:
De ingrediënten in de aangegeven volgorde in de broodvorm doen en deze in het apparaat plaatsen. Let op dat de gist niet met de vloeistof in contact komt.
Met de toets MENÜ het gewenste programma kiezen en met de toets KRUSTE de gewenste bruining invoeren.
In het voorbeeld nemen wij programma 1 = BASIS, Stufe KLEIN met een programmaduur van 3:30 uur.
De periode (in het voorbeeld is het 20.00 uur) tussen de programmering en de tijd waarop u het brood uit het apparaat wilt nemen (7.00 uur) bedraagt 11 uur.
Met de toets ZEITWAHL en de toetsen STD (uur) en MIN moet u nu de duur van het programma in stappen van 10 minuten verhogen naar 11 uur. Zodra de tijd op het display wordt weergegeven, kunt u met de toets START/STOP het programma starten.
Het programma wordt dan op tijd gestart, zo dat het om 7 uur beëindigd is. Als u het brood dan niet meteen eruit neemt, begint de warmhoudtijd van 1 uur.
Neem a.u.b. in acht:

- Bij het voorgeprogrammeerd bakken a.u.b. geen bederfelijke ingrediënten, zoals melk, eieren, vruchten, yoghurt, uien enz. gebruiken.
- De 10 keer klinkende pieptoon, die het tijdstip voor het toevoegen van ingrediënten zoals noten, graankorrels en vruchten alsmede het programma-einde aangeeft, kan niet uitgeschakeld worden en weerklinkt dus ook 's nachts.

MENU

Met de Menu-toets roept u de afzonderlijke programma's op die uitvoerig zijn beschreven in de tabel "Tijdschema van de programma's". Deze programma's kunt u gebruiken voor de volgende bereidingen:

1	BASIS	Het standaard programma voor alle broden, voor wit- en rogge-tarwe-brood,
2	WEISSBROT Witbrood	Voor bijzonder luchtige witbroden met een langere rijstijd,
3	VOLLKORN Volkoren	Voor volkorenbrood
4	SCHNELL Snel	Voor een snellere bereiding van wit- en rogge-tarwe-brood
5	HEFEKUCHEN Gistkoek	Voor de bereiding van zoet gistdeeg
6	EXTRA SCHNELL EXTRA SNEL	Dit programma is uitsluitend geschikt voor lichte broden uit bloem van tarwe of en mengsel van tarwe en spelt. Het is niet geschikt voor volkoren- of roggebrood, en het is ook niet geschikt voor het bakken van zuurdesembrood.
7	DESSERT	Voor het bakken van zoete spijzen
8	PASTATEIG Pastadeeg	Voor het bereiden van pastadeeg
9	TEIG DEEG	Voor het maken van deeg; zonder bakfunctie
10	KONFITÜRE CONFITUUR	Voor het maken van confituur en jam. Voor de bereiding van confituur adviseren wij een tweede bakvorm aan te schaffen, die uitsluitend voor confituur wordt gebruikt.
11	RÜHRTEIG CAKEDEEG	Voor gebak dat met bakpoeder wordt gebakken, bijv. cake
12	BACKEN BAKKEN	Voor het bakken van separaat gemaakte gist- of cakedeeg (met de hand of in het programma DEEG). Dit programma ist niet geschikt voor het bakken van zandtaartdeeg, soezendeeg e.d.

In de programma's - 1 6 klinken er tijdens het tweede kneedproces meerdere pieptonen. Deze geven het tijdstip aan waarop u verdere ingrediënten zoals noten, gedroogde vruchten enz. kunt toevoegen. Open het deksel, voeg de ingrediënten toe. Daarna het deksel weer sluiten.

KRUSTE – BRUINING – KORST

Met deze toets kunt u de bruining van de korst op HELL/LICHT – MITTEL/GEMIDDELD – DUNKEL/ DONKER instellen.

GRÖSSE- STAND

Hiermee kunt u in verschillende programma's instellen:
KLEIN = voor een lager gewicht van het brood (ca. 500-750 g)
GROSS = voor een hoger gewicht van het brood (ca. 750-1.000 g)
Houd er rekening mee dat de instelling van de broodgrootte in de programma's DESSERT, PASTADEEG, DEEG, CONFITUUR, CAKEDEEG en BAKKEN niet mogelijk is. In de recepten vindt u hiervoor onze aanbevelingen. De betreffende instelling wordt op de display aangegeven.

DE FUNCTIES VAN DE BACKMEISTER®

Zoemerfunctie

De zoemer klinkt

- wanneer een actieve toets wordt ingedrukt,
- tijdens het tweede kneedproces, om aan te geven dat er nu graankorrels, vruchten, noten of andere ingrediënten kunnen worden toegevoegd,
- na beëindiging van het bakproces piept het apparaat meer dan eens tijdens de warmhoudfase,
- aan het einde van de warmhoudtijd klinkt 10 keer een pieptoon om aan te geven dat het programma nu geheel beëindigd is.
- De 10 keer weerklinkende pieptoon, die het tijdstip voor het toevoegen van ingrediënten zoals noten, pitten en vruchten en het einde van het programma aangeeft, kan niet worden uitgeschakeld, hij klinkt dus ook in de nacht.

Herhalingsfunctie

Indien tijdens de werking van de Backmeister® de stroom is uitgevallen, hervat het apparaat het programma automatisch daar waar het onderbroken werd, mits de uitval niet langer dan 10 minuten heeft geduurd.
Indien de stroomuitval langer dan 10 minuten duurt en het display de uitgangspositie aangeeft, moet de Backmeister® opnieuw worden opgestart. Dit is alleen mogelijk, wanneer het deeg bij het afbreken van het programma nog niet verder was dan de kneedfase. Eventueel kunt u het gekozen programmaverloop voortzetten.In andere gevallen moet u helemaal opnieuw beginnen.

Veiligheidsfuncties

Zodra een programma is gestart, mag het deksel alleen nog maar tijdens de kneedfases eventjes voor het toevoegen van ingrediënten worden geopend. Tijdens de rijs- en bakfase dient dit achterwege te blijven, omdat het deeg anders inzakt.
Wanneer de temperatuur in het apparaat voor een nieuw programma nog te hoog is (boven 40 °C), verschijnt bij een hernieuwde start op het display H:HH. Verwijder in dit geval de broodvorm en wacht tot het apparaat is afgekoeld en weer aan het begin van het oorspronkelijk gekozen programma staat.
Houd er rekening mee dat het apparaat om veiligheidsredenen geen bovenwarmte heeft, daardoor wordt de korst aan de bovenzijde van het brood minder donker, terwijl de onderzijde en de zijkanten donkerder zijn. Om veiligheidstechnische redenen is een extra verwarming in de omgeving van het deksel echter niet toegestaan.
Als na een druk op de START/STOP-toets in het display E:E0 of E:E1 verschijnt, is er een defect in de temperatuurregeling. In dit geval verzoeken wij u het apparaat voor controle/reparatie naar onze klantenservice te zenden (adres zie bladzijde 1 respectievelijk garantievoorwaarden).

HET PROGRAMMA VAN DE BACKMEISTER

1. De bakvorm plaatsen

De bakvorm met antikleef-coating met beide handen aan de rand vasthouden en lichtelijk schuin in het midden van de sokkel in het bakinterieur plaatsen. Met de wijzers van de klok mee draaien tot hij vastklikt. Bestrijk de gaten van de kneedhaak dik met hittebestendige margarine, om te voorkomen dat het deeg in de holte binnendringt en daar kan vastbakken. Zet de kneedhaak op de aandrijfassen.

2. Ingrediënten erin doen

De ingrediënten moeten in de volgorde die in het recept wordt aangegeven in de bakvorm worden gedaan.
Bij zeer zware degen, bijv. degen die overwegend rogge bevatten, adviseren wij u de volgorde van de ingrediënten te wijzigen en eerst meel en gist erin te scheppen en als laatste de vloeistof erin te gieten. Bij gebruik van de tijdkeuze-functie dient u er evenwel op te letten dat de gist niet te vroeg met de vloeistof in aanraking komt.

3. Programma kiezen

Kies het gewenste programma met behulp van de Menu-toets. Kies afhankelijk van het programma de gewenste stand. Kies de gewenste bruining. Met de Tijdkeuze-toets kunt u de tijd voorprogrammeren. Druk op de Start-toets.

4. Deeg mengen en kneden

De Backmeister mengt en kneedt het deeg automatisch zo lang tot het de juiste consistentie heeft.

5. Rusttijd

Na het eerste kneedproces is een rusttijd ingepland, waarin de vloeistof in de gist en het meel kan doordringen.

6. Deeg laten rijzen

Na de laatste kneedfase bereikt de Backmeister de optimale temperatuur voor het rijzen van het deeg.

7. Bakken

De broodbakautomaat regelt de baktemperatuur en -tijd automatisch.

8. Warmhouden

Wanneer het product klaar is, klinkt er meerdere malen een pieptoon om aan te geven dat het brood of de etenswaren kunnen worden verwijderd. Tegelijkertijd begint een warmhoudtijd van 1 uur. Druk op de START/STOP-toets, als u het brood er vóór afloop van de warmhoudtijd uit wilt halen.

9. Einde van het programma

Draai de broodvorm na beëindiging van het programmaverloop met behulp van pannenlappen lichtjes tegen de wijzers van de klok in en neem de bakvorm eruit. Zet de bakvorm op zijn kop en laat het brood om af te koelen op een taartrooster glijden. Als het brood niet dadelijk op het taartrooster valt, beweeg dan de kneedaandrijving van onderen enkele malen heen en weer totdat het brood eruit valt. In geen geval mag u de bakvorm tegen een kant of werkvlak tikken om het brood los te maken. De bakvorm zou zich daarbij kunnen vervormen.
Na beëindiging van het programma met behulp van ovenwanten de broodvorm eruit nemen, op de kop zetten, en indien het brood niet direct op het rooster valt, de kneedaandrijving van onderaf enkele malen heen en weer bewegen tot het brood eruit valt.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

1. **Na het gebruik laat u het apparaat altijd eerst afkoelen, voordat u het schoonmaakt of opbergt. Het duurt ongeveer een half uur, voordat het apparaat is afgekoeld en weer kan worden gebruikt voor het bakken of het maken van deeg.**
2. Reinig voor het eerste gebruik de broodvorm van de Backmeister met een mild afwasmiddel en maak de kneedhaak schoon.
3. Voor het schoonmaken moet u altijd het apparaat de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.
4. Gebruik alleen een mild afwasmiddel en in geen geval chemische producten, benzine, bakovenspray of schurende producten.
5. Verwijder alle ingrediënten en kruimels met een vochtige doek van deksel, behuizing en bakruimte. Dompel het apparaat nooit onder water en giet ook geen water in de bakruimte
6. Bakvorm aan de buitenkant met een vochtige doek schoonvegen. De binnenkant kunt u met een beetje afwasmiddel uitspoelen. Zet de vorm niet voor langere tijd onder water.
7. Maak de kneedhaak en de drijfas meteen na gebruik schoon. Als de kneedhaak in de vorm achterblijft, is hij later moeilijk te verwijderen. In dat geval vult u de broodvorm ong. een half uur met warm water. Daarna kunt u de kneedhaak los- en schoonmaken.
8. De bakvorm is voorzien van een antikleef-coating. Gebruik daarom bij het schoonmaken geen metalen voorwerpen, die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Het is normaal, dat de kleur van de coating mettertijd verandert. Dit heeft geen invloed op de functie.
9. Voordat u het apparaat opbergt, dient u zich ervan te overtuigen, dat het volkomen is afgekoeld en dat het schoon en droog is. Berg het apparaat met gesloten deksel op.

TIJDSCHEMA VAN DE PROGRAMMA'S

Programma	1. Basis		2. Witbrood		3. Volkoren		4. Snel		5. Gistkoek	
Fase	Groot 2:50	Klein 2:48	Groot 3:20	Klein 3:18	Groot 3:30	Klein 3:28	Groot 1:58	Klein 1:55	Groot 2:53	Klein 2:51
Kneden 1	10	10	14	14	11	11	8	8	10	10
Rijzen 1	20	20	30	30	25	25	5	5	20	18
Kneden 2	13	13	12	12	15	15	15	15	10	10
Rijzen 2	25	25	29	30	47	47	10	10	30	30
Rijzen 3	40	40	50	50	50	50			45	45
Backen	62	60	65	62	62	60	80	77	50	55
Warmhouden	60		60		60		60		60	
Toevoegen van ingrediënten	2:22	2:20	2:29	2:27	2:49	2:47	1:35	1:32	2:11	2:14
Tijdkeuze	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	

Programm	6. Extra snel		7. Dessert	8. Pastadeeg	9. Deeg	10. Confituur	11. Cakedeeg	12. Bakken
	Groß	Klein						
Abschnitt	1:15	0:59	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
Kneden 1	12	11	20	15	20		18	
Rijzen 1						15	5	
Kneden 2								
Rijzen 2					30			
Rijzen 3	20	10			40			
Backen	43	38	60			65	75	0:10
Warmhouden	60	60	60			60	60	60
Toevoegen van ingrediënten	1:10	0:54						
Tijdkeuze				13:00	13:00			

Het brood blijft na het bakken in de broodvorm vastzitten?

Het brood in de broodvorm ca. 10 minuten laten afkoelen – de broodvorm omkeren – indien nodig de vleugel (kneedhaakaansluiting) licht heen en weer bewegen. Bestrijk het gat in de kneedhaak dik met hittebestendige margarine (geen halfvetmargarine!) voordat u hem er inzet, zodat er bij het kneden geen deeg in de tussenruimte binnendringen en vastbakken kan. De kneedhaak voor het bakken met wat olie invetten.
Als u met het apparaat ook confituren wilt maken, adviseren wij u voor brood en confituren telkens een eigen bakvorm te gebruiken, omdat de broden door de zuren die er ontstaan niet meer zo goed uit de vorm gehaald kunnen worden. Extra bakvormen en kneedhaken kunt u bij onze klantenservice bestellen.

Hoe kunt u gaten in het brood (kneedhaak) voorkomen?

Strooi wat meel op uw vingers en verwijder de kneedhaken voordat het deeg voor de laatste maal rijst (zie Tijdschema van de programma's en aanduiding op het display).

Het deeg loopt bij het rijzen over de bakvorm heen.

Dit gebeurt vooral bij het gebruik van tarwemeel dat op grond van het hogere gehalte aan kleefstoffen beter rijst.
Oplossing:

- De hoeveelheid meel reduceren en de overige ingrediënten aanpassen. Het klaargebakken brood heeft nog altijd een groot volume.
- 1 EL vloeibare margarine bij het meel doen.

Het brood rijst, maar zakt bij het bakken in.

Wanneer in het midden van het brood een "V"-vormige kuil ontstaat, is het meel niet kleverig genoeg. De reden hiervoor is dat het graan te weinig eiwitten bevat (dit komt voor bij verregende zomers), of

- dat het meel te vochtig is.
  Oplossing: Aan het brooddeeg voor 500 g meel 1 EL tarwekleefmiddel toevoegen.
- het brood in het programma SNEL of EXTRA-SNEL backen.

Wanneer het brood trechtervormig in het midden inzakt, kan de oorzaak zijn dat

- de watertemperatuur te hoog was,
- er teveel water gebruikt is
- het meel te weinig kleefmiddel bevat.

Het brood is aan de bovenzijde niet bruin genoeg.

Roer 1 eierdooier en 1 TL zoete of zure room door elkaar en bestrijk daarmee het deeg na de laatste kneedfase.

Wanneer kan het deksel van de Backmeister® tijdens het bakproces worden geopend?

In principe is dit altijd mogelijk tijdens het kneedproces. Gedurende deze tijd kunnen indien nodig nog geringe hoeveelheden meel of vloeistof worden toegevoegd.
Wanneer het brood na het bakken een bepaald uiterlijk moet hebben, gaat u als volgt te werk: u opent voor de laatste rijsfase (zie tabel Tijdschema van het programma en de aanduiding op het display) voorzichtig en kort het deksel en maakt bijv. met een scherp, voorverwarmd mes een inkeping in de zich vormende broodkorst, u strooit hier graankorrels op, of bestrijkt de broodkorst met een mengsel van aardappelmeel en water zodat de korst na het bakken mooi glanst. Binnen de aangegeven tijdsduur mag u de Backmeister® voor het laatst openen, omdat het brood anders inzakt.

Wat is volkorenmeel?

Van alle graansoorten kan volkorenmeel worden gemaakt, d.w.z. ook van tarwe. De benaming volkoren betekent dat het meel uit de hele graankorrel wordt gemalen en dus ook meer ballaststoffen bevat. Volkoren-tarwemeel is daarom iets donkerder. Volkorenmeel hoeft echter geen donker brood op te leveren, zoals meestal wordt gedacht.

Waarop moet worden gelet bij het gebruik van roggemeel?

Roggemeel bevat geen kleefstoffen en het brood rijst daarom nauwelijks. "VOLKOREN-ROGGEBROOD" moet met zuurdesem worden gemaakt, omdat het anders slecht wordt verdragen.
Het deeg rijst alleen wanneer men bij gebruik van roggemeel, dat geen kleefstoffen bevat, minimaal ¼ van de aangegeven hoeveelheid door meel van het type 550 vervangt.

Wat is kleefstof in het meel?

Hoe hoger het type-getal des te minder kleefstof het meel bevat en des te minder het deeg rijst. Het hoogste kleefstofgehalte bevat meel met het type-getal 550.

Welke verschillende meelsoorten zijn er en hoe worden deze gebruikt?

Maïs, rijst, aardappelmeel

- zijn met name geschikt voor mensen die allergisch voor gluten zijn of die aan "spruw" of "coeliakie" lijden. Overeenkomstige recepten alsmede de adressen van fabrikanten van speciale ingrediënten vindt u in het receptengedeelte van deze bedieningshandleidung.

Speltmeel

- is zeer duur, echter ook volkomen vrij van chemische middelen, omdat spelt, die op zeer magere grond groeit, geen meststoffen opneemt. Speltmeel is daarom met name geschikt voor mensen die aan allergieën lijden. Er kunnen alle recepten die de meeltypes 405 - 550 - 1050 dragen, zoals in de bedieningshandleiding beschreven, worden gebruikt.

Harde-tarwemeel (DURUM)

- is vanwege zijn consistentie met name geschikt voor stokbrood en kan worden vervangen door harde-tarwegries.

Hoe kan men vers brood beter verdragen?

Wanneer u 1 gepureerde gekookte aardappel door het meel kneedt, kunt u vers brood beter verdragen.

In welke verhouding moeten rijsmiddelen worden gebruikt?

Zowel bij gist als bij zuurdesem, die in verschillende hoeveelheden te koop zijn, moet u zich aan de gegevens van de fabrikant op de verpakking houden en een hoeveelheid gebruiken die in verhouding staat tot de gebruikte hoeveelheid meel.
Voor de gistkracht is ook de hardheid van het water van groot belang, bij heel zacht water fermenteert de gist heviger, zodat de hoeveelheid gist in streken met zacht water met ca. ¼ dient te worden gereduceerd. De beste verhouding gist tot water moet evenwel eerst worden uitgeprobeerd en eventueel nogmaals worden gewijzigd.

Wat kan men doen wanneer het brood naar gist smaakt?

Indien suiker is gebruikt, deze weglaten, waardoor het brood echter ook minder bruin wordt.
Aan het water gewone azijn toevoegen,
voor een klein brood = 1 ½ EL,
voor een groot brood 2 EL.

Het water vervangen door karnemelk of yoghurt, wat overigens bij alle recepten mogelijk is en voor de versheid van het brood ook aan te bevelen is.

Waarom smaakt het brood uit de bakoven anders dan het brood uit de BACKMEISTER®?

Dat komt door de verschillende vochtigheid: in de bakoven wordt het brood door de grotere bakruimte aanmerkelijk droger gebakken. In de BACKMEISTER blijft het brood vochtiger.

Wat betekenen de type-getallen bij het meel?

Hoe lager het type-getal, des te minder ballaststoffen het meel bevat en des te lichter het is. Omdat de aanduiding van de afzonderlijke meelsoorten van land tot land verschilt, volgt hier een kort overzicht:

		Duitsland	Oostenrijk	Zwitserland
Tarwemeel, type	Zeer fijn gemalen meel, voor koek	405	480	400
	Fijn gemalen meel, ideaal voor brood	550	780	550
	Middelfijn gemalen meel	1050	1600	1100
	Volkorenmeel, grof gemalen	1600	1700	1900
Roggemeel, type	Zeer fijn gemalen meel	815	500	720
	Fijn gemalen meel	997	960	1100
	Middelfijn gemalen meel	1150	960	1100
	Grof gemalen meel, volkorenmeel	1740	2500	1900

FOUT AAN HET APPARAAT

Fout	**Oorzaak**	**Oplossing**
Er ontwijkt rook uit de bakruimte of de luchtopeningen.	Ingrediënten plakken vast in de bakruimte of aan de buitenkant van de vorm.	Stekker uit het stopcontact trekken, buitenkant van de vorm resp. bakruimte schoonmaken.
Het brood is ten dele ingezakt en aan de onderkant vochtig.	Brood is na het bakken en warmhouden te lang in de vorm gebleven.	Brood uiterlijk na afloop van de warmhoudfase uit de vorm nemen.
Het brood laat zich slecht uit de vorm nemen.	De onderkant van het brood hangt vast aan het kneedmes.	Kneedmes en -as na het bakken schoonmaken. Hiervoor eventueel warm water ong. 30 minuten in de vorm laten staan. Dan kunt u het kneedmes goed wegnemen en schoonmaken.
De ingrediënten zijn niet gemengd of het brood is niet goed doorgebakken.	Verkeerde programma ingesteld.	Controleer het gekozen menu en de andere instellingen nogmaals.
	Start/Stop-toets ingedrukt, terwijl de machine in bedrijf was	Ingrediënten wegdoen en helemaal opnieuw beginnen.
	Deksel meermaals geopend, terwijl de machine in bedrijf was	Het deksel mag alleen worden geopend als op het display KNEAD of RISE 2 staat aangegeven. Na de voorlaatste rijsfase het deksel niet meer openen.
	Stroom langere tijd uitgevallen tijdens het bakken	Ingrediënten wegdoen en helemaal opnieuw beginnen.
	Het roteren van de kneedhaken is geblokkeerd.	Controleren of de kneedhaken door korrels e.d. geblokkeerd zijn. Bakvorm wegnemen en kijken of de meenemer draait. Als dat niet het geval is, het apparaat naar de klantendienst opsturen.

FOUT BIJ DE RECEPTEN

Fout	Oorzaak	Oplossing
Brood rijst te sterk	Te veel gist, te veel meel, te weinig zout, of meerdere van deze oorzaken	a/b
Brood rijst helemaal niet of niet genoeg	Geen of te weinig gist Te oude of bedorven gist Vloeistof te heet Gist is met vloeistof in contact gekomen Verkeerd of te oud meel Te veel of te weinig vloeistof Te weinig suiker	a/b e c d e a/b/g a/b
Deeg rijst te sterk en druipt over de rand van de bakvorm	Door heel zacht water rijst de gist sterker Te veel melk beïnvloedt de werking van de gist.	f/k c
Brood is in elkaar gezakt	Broodvolume te groot voor de vorm, daarom zakt het in elkaar	a/f m
Brood heeft na het bakken een deuk	Te vroege of te snelle werking van de gist door te warm water, een warme bakruimte of een te hoog vochtgehalte. Te weinig kleefstof in het meel.	c/h/i l
Zware, klonterige structuur	Te veel vloeistof Te veel melk of te weinig vloeistof Te weinig gist of suiker Te veel vruchten, volkoren of andere ingrediënten Te oud of slecht meel	a/b/h a/b/g a/b b e
Brood in het midden niet doorgebakken	Te veel of te weinig vloeistof Hoog vochtgehalte, Recepten met vochtige ingrediënten, b.v. yoghurt	a/b/g h g
Open, grove structuur met gaten	Te veel water Hoog vochtgehalte, te warm water Te hete vloeistof	g/b h/i c
Schimmelachtig, niet gebakken oppervlak	Broodvolume groter dan de vorm Hoeveelheid meel te groot, vooral bij witbrood Te veel gist of te weinig zout of te veel zuiker Behalve de suiker nog andere zoete ingrediënten	a/f f a/b b
Broodsneden onregelmatig of plakkerig	Brood niet voldoende afgekoeld (damp ontweken)	j
Meelresten op de korst van het brood	Meel bij het kneden aan de zijkanten niet goed in het deeg verwerkt	g l

Oplossing van de fouten

a Meet en weeg de ingrediënten zorgvuldig af.

b Pas de hoeveelheden correct aan en controleer of u een van de ingrediënten vergeten hebt.

c Neem een andere vloeistof of laat deze tot kamertemperatuur afkoelen.

d Voeg de ingrediënten toe in de voorgeschreven volgorde. Maak een klein kuiltje in het midden en doe daar de gebrokkelde of droge gist in. Vermijd direct contact van de gist met de vloeistof.

e Gebruik alleen verse ingrediënten, die op de juiste wijze bewaard zijn.

f Reduceer de totale hoeveelheid ingrediënten. Gebruik in geen geval meer meel dan aangegeven. Reduceer alle ingrediënten eventueel met 1/3.

g Corrigeer de hoeveelheid vloeistof. Als u vochtige ingrediënten gebruikt, moet de hoeveelheid vloeistof gereduceerd worden.

h Bij zeer vochtig weer 1-2 eetlepels minder gebruiken

i Bij warm weer niet met tijdselectie werken. Gebruik koude vloeistoffen.

j Neem het brood meteen na het bakken uit de vorm en laat het op een rooster minstens een kwartier afkoelen, voordat u het snijdt.

k Gebruik minder gist of reduceer eventueel alle ingrediënten met ¼.

l Voeg een eetlepel tarwekleefstof bij het deeg.

m Het brood in het programm SNEL of ULTRA-SNEL bakken.

OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN

1. INGREDIËNTEN

Omdat ieder ingrediënt een bepaalde rol speelt voor het resultaat van het brood, is bij het toevoegen van de ingrediënten het afmeten net zo belangrijk als de juiste volgorde.

De belangrijkste ingrediënten, zoals vloeistof, meel, zout, suiker en gist (zowel droge als verse gist kan worden gebruikt) hebben een grote invloed op het resultaat bij de bereiding van brood en deeg. Gebruik daarom altijd de betreffende hoeveelheden in een juiste verhouding tot elkaar.

Gebruik de ingrediënten lauwwarm, wanneer u het product direct bereidt. Wanneer u het programma "Tijdkeuze" kiest, moeten de ingrediënten koud zijn, zodat de gist niet te vroeg fermenteert.

Margarine, **boter** en **melk** beïnvloeden uitsluitend de smaak van het brood.

De hoeveelheid **suiker** kan met 20 % worden verminderd, zodat de korst lichter en dunner wordt zonder dat daardoor het overige bakresultaat wordt beïnvloed. Indien u een zachtere en lichtere korst prefereert, kunt u de suiker door honing vervangen.

Gluten, die tijdens het kneden in het meel ontstaan, zorgen voor de structuur van het brood. Het ideale meelmengsel bestaat uit 40 % volkorenmeel en 60 % witmeel.

Wanneer u hele **graankorrels** wilt toevoegen, laat deze dan eerst een nacht inweken. Verlaag de hoeveelheid meel en de vloeistof (tot 1/5 minder) dienovereenkomstig.

Zuurdesem is onmisbaar bij het gebruik van roggemeel. Het bevat melk- en azijnzuurbacteriën, die ervoor zorgen dat het brood lucht wordt en subtiel aangezuurd is. U kunt zelf zuurdesem maken, wat echter enige tijd vergt. Daarom gebruiken wij in de onderstaande recepten geconcentreerd zuurdesempoeder, dat in pakjes van 15 g (voor 1 kg meel) verkrijgbaar is. De gegevens in de recepten (½ - ¾ - 1 pakje) moeten worden aangehouden, omdat het brood bij te kleine hoeveelheden gaat kruimelen.

Indien u **zuurdesempoeder** in andere concentraties (verpakkingen van 100 g voor 1 kg meel) gebruikt, moet u 1 kg meel met ca. 80 g verminderen, c.q. volgens het recept aanpassen.

Vloeibaar zuurdesem dat in zakjes verpakt te koop is, kan eveneens goed worden gebruikt. Houd u zich met betrekking tot de hoeveelheid aan de gegevens op de verpakking. Giet de vloeibare zuurdesem in de maatbeker en vul dit aan met de in het recept aangegeven hoeveelheid vloeistof.

Tarwezuurdesem, dat eveneens gedroogd te koop is, verbetert de deegsamenstelling en de smaak en houdt het brood langer vers. Het heeft een zachtere smaak dan roggezuurdesem.

Bak uw zuurdesembrood in het "BASIS-" of "VOLLKOREN"-programma, zodat het goed rijst en goed gebakken wordt.

Bakkersgist vervangt de zuurdesem en is alleen bepalend voor de smaak. Er kan in de Backmeister® zeer goed mee worden gebakken. Let op onze speciale recepten.

Tarwezemelen voegt u aan het deeg toe, wanneer u een bijzonder ballastrijk en luchtig brood wilt maken. Gebruik 1 EL voor 500 g meel en verhoog de hoeveelheid vloeistof met ½ EL.

Tarwekleefstof is een natuurlijke hulpstof van graaneiwitten. Het zorgt ervoor dat het brood luchtiger wordt, een groter volume heeft, minder vaak inzakt en lichter verteerbaar is. Met name bij gebakken volkorenproducten en gebakken producten van zelfgemalen meel is dit effect heel duidelijk.

Kleurmout, dat we in enkele recepten vermelden, is een donker gebrand gerstemout. Het wordt gebruikt om een donkerdere kruim en korst te verkrijgen (bijv. bij donker brood). Er is ook een roggemout verkrijgbaar, dat niet zo donker is. Deze moutsoort is verkrijgbaar in natuurvoedingswinkels.

Broodkruiden kunt u aan al onze rogge-tarwe-broden toevoegen. De hoeveelheid wordt bepaald door uw smaak en de gegevens van de fabrikant.

Puur lecithine-poeder is een natuurlijke emulgator die het volume van de producten verhoogt, de kruim zachter en weker maakt en de producten langer vers houdt.

Alle hierboven genoemde - vetgedrukte - bakhulpmiddelen en ingrediënten zijn verkrijgbaar in reformwinkels, reformafdelingen van supermarkten of in molens. U kunt deze bakartikelen ook per catalogus bestellen bij:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. AANPASSEN VAN DE INGREDIËNTEN

Indien u de hoeveelheden van de ingrediënten verhoogt of verlaagt, houd er dan rekening mee, dat de hoeveelheidsverhoudingen met het originele recept overeen moeten komen. Om een perfect resultaat te bereiken, moeten de volgende basisregels voor de aanpassing van de ingrediënten in acht worden genomen:

Vloeistoffen/meel: Het deeg moet week zijn (niet te week), iets kleven, maar geen draden vormen. Een bal ontstaat bij lichte deegsoorten. Bij zware deegsoorten, zoals volkorenrogge, of korrelbroden is dat niet het geval. Controleer het deeg 5 minuten na de eerste kneedfase. Indien het nog te vochtig is, moet u meel toevoegen tot het deeg de juiste consistentie heeft. Is het deeg te droog, kneed er dan lepelgewijs water doorheen.

Vervangen van vloeistoffen: Indien u bij een recept ingrediënten gebruikt die vloeistof bevatten (bijv. kwark, yoghurt enz.), moet de bijbehorende hoeveelheid vloeistof worden aangepast. Wanneer u eieren gebruikt, sla deze dan in de maatbeker stuk en vul het geheel aan met vloeistof tot de voorgeschreven hoeveelheid.
Indien u op grote hoogte woont (vanaf 750 m) rijst het deeg sneller. De hoeveelheid gist kan in dergelijke streken met ¼ tot ½ TL worden verminderd, om een overmatig rijzen te voorkomen. Hetzelfde geldt voor streken waar zeer zacht water wordt gebruikt.

3. Toevoegen en afmeten van de ingrediënten en hoeveelheden

Altijd eerst de vloeistof en het laatst de gist toevoegen. Om te voorkomen dat de gist te snel gaat werken (met name bij gebruik van de tijdkeuze), moet u ervoor zorgen dat de gist en de vloeistof niet met elkaar in contact komen.
Gebruik voor het afmeten altijd dezelfde maateenheden, d.w.z. gebruik voor het afmeten in EL en TL ofwel de bij de bakautomaat geleverde maatlepels ofwel lepels zoals u die thuis gebruikt.
De hoeveelheden in grammen moet u nauwkeurig wegen.
Voor de hoeveelheden in milliliters kunt u de bijgeleverde maatbeker gebruiken.
De afkortingen in de recepten betekenen:
EL = afgestreken eetlepel (of maatlepel groot)
TL = afgestreken (grote) theelepel (of maatlepel klein)
g = gram
ml = milliliter
Pckg. pakje = pakje droge gist met een inhoud van 7 g voor 500 g meel – komt overeen met 20 g verse gist

4. Toevoegen van vruchten, noten of graankorrels

Wanneer u ingrediënten wilt toevoegen kunt u dat in alle programma's (behalve confituren) alleen doen, wanneer de pieptoon te horen is. Indien u de ingrediënten te vroeg toevoegt, worden ze door de kneedhaak vermalen.
Wanneer in de recepten geen standen worden aangegeven, omdat deze in de voorgestelde programma's niet aanwezig zijn, dan lukken zowel de kleine als de grote hoeveelheden die wij voor het betreffende model voorstellen, in het aangegeven programma.

De programma‘s zonder standschakeling zijn hierop geprogrammeerd.

5. GEWICHT EN VOLUME VAN HET BROOD

In de onderstaande recepten vindt u precieze gegevens m.b.t. het gewicht van het brood, die onze adviseuse, mevrouw Blum, na het bakken van de broden heeft vastgesteld. U zult vaststellen dat de gewichten bij zuiver witbrood lager zijn dan bij volkorenbrood. Dit komt doordat witmeel sterker rijst en de gewichten daarop gebaseerd zijn.

Ondanks deze precieze gewichtsgegevens, kunnen er kleine afwijkingen voorkomen. Het daadwerkelijke ge-wicht van het brood hangt in grote mate af van de luchtvochtigheid tijdens de bereiding.

Alle broden met een overwegend tarwe-aandeel bereiken een groter volume en komen in de hoogste ge-wichtsklasse na de laatste rijsfase boven de rand van de broodvorm uit. Ze stromen echter niet over. De broodbolling boven de rand van de broodvorm is daarom iets minder bruin dan het brood binnen de broodvorm. Wanneer bij zoete broden het programma Snel wordt voorgesteld, kunt u de kleinere hoeveelheden (alleen deze) van de betreffende receptvoorstellen ook in het programma Gistkoek bakken, waardoor het brood luchtiger wordt. Kies in het programma Gistkoek dan Stand KLEIN.

6. BAKRESULTATEN

Het bakresultaat hangt met name af van de plaatselijke omstandigheden (zacht water - hoge luchtvochtigheid - grote hoogte – samenstelling van de ingrediënten enz.). Daarom zijn de gegevens in de recepten richtwaarden, die eventueel moeten worden aangepast. Wanneer een bepaald recept niet in een keer lukt, laat de moed dan niet zakken, maar tracht de oorzaak te achterhalen en probeer bijv. eens andere hoeveelheidsverhoudingen.

Wij adviseren, voordat u met behulp van de Tijdkeuze `s nachts brood gaat bakken, eerst een proefbrood te bakken, zodat u indien nodig het recept nog kunt wijzigen.

RECEPTEN

Klassiek witbrood		
	Stand KLEIN	Stand GROSS
Broodgewicht, ca:	500 g	750 g
Water	230 ml	350 ml
Zout	¾ TL	1 TL
Suiker	¾ TL	1 TL
Harde tarwegriesmeel	100 g	150 g
Meel type 550	230 g	350 g
Droge gist	½ pakje	¾ pakje
Programma:	SCHNELL/WEISSBROT	

Wit boerenbrood		
	Stand KLEIN	Stand GROSS
Broodgewicht, ca:	500 g	750 g
Melk	180 ml	275 ml
Margarine/boter	15 g	25 g
Zout	½ TL	1 TL
Suiker	½ TL	1 TL
Meel 1050	330 g	500 g
Droge gist	½ pakje	¾ pakje
Programma:	BASIS/WEISSBROT	

Rozijnenbrood		
	Stand KLEIN	Stand GROSS
Broodgewicht, ca:	560 g	850 g
Water	180 ml	275 ml
Margarine/Boter	20 g	30 g
Zout	1 snufje	½ TL
Honing	1 TL	1 EL
Meel type 405	330 g	500 g
Kaneel	½ TL	¾ TL
Droge gist	½ pakje	¾ pakje
Rozijnen (of gedroogd fruit)	50 g	75 g
Programma:	SCHNELL/HEFEKUCHEN	

Volkorenbrood		
	Stand KLEIN	Stand GROSS
Broodgewicht, ca:	570 g	860 g
Water	230 ml	350 ml
Margarine/boter	15 g	25 g
Zout	½ TL	1 TL
Suiker	½ TL	1 TL
Meel type 1050	180 g	270 g
Tarwe-volkorenmeel	180 g	270 g
Droge gist	½ pakje	¾ pakje
Programma:	VOLLKORN	

Boerenbrood		
	Stand KLEIN	Stand GROSS
Broodgewicht, ca:	520 g	780 g
Water	200 ml	300 ml
Zout	½ TL	1 TL
Tarwezuurdesem gedroogd (geen conentraat)	15 g	25 g
Meel type 1050	330 g	500 g
Suiker	½ TL	1 TL
Droge gist	½ pakje	¾ pakje
Programma:	BASIS	

Zuurdesembrood		
	Stand KLEIN	Stand GROSS
Broodgewicht, ca:	740 g	1050 g
Droge zuurdesem *	½ pakje	¾ pakje
Water	350 ml	450 ml
Broodkruiden	½ TL	¾ TL
Zout	1 TL	1½ TL
Roggemeel	250 g	340 g
Meel type 1050	250 g	340 g
Droge gist	1 pakje	1½ pakje
Programma:	BASIS	

Walnotenbrood met vijgen		
	Stand KLEIN	Stand GROSS
Broodgewicht, ca:	600 g	900 g
Water	230 ml	350 ml
Tarwemeel type 1050	170 g	260 g
Roggemeel	260 g	400 g
Zout	½ TL	1 TL
Kransvijgen fijn gesneden	30 g	50 g
Walnootpitten gehakt	30 g	50 g
Honing	1 TL	1½ TL
Droge zuurdesem	½ pakje	¾ pakje
Droge gist	½ pakje	¾ pakje
Programma:	BASIS	

Pizzabrood		
	Stufe KLEIN	Stufe GROSS
Brotgewicht, ca.	610 g	920 g
Water	250 ml	375 ml
Olie	1 TLL	1 EL
Zout	½ TL	1 TL
Suiker	½ TL	1 TL
Oregano	½ TL	¾ TL
Parmezaanse kaas	1 ½ EL	2 ½ EL
Maïsgries	65 g	100 g
Meel type 550	315 g	475 g
Droge gist	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm/e:	SCHNELL	

Speltbrood		
	Stand KLEIN	Stand GROSS
Broodgewicht, ca:	620 g	940 g
Karnemelk	260 ml	400 ml
Speltvolkoren-meel	150 g	230 g
Roggevolkoren-meel	120 g	180 g
Gemalen speltgraan grof	120 g	180 g
Zonnebloempitten	50 g	75 g
Zout	½ TL	1 TL
Suiker	1 TL	1 TL
Droge zuurdesem	½ pakje	¾ pakje
Droge gist	½ pakje	¾ pakje
Programma:	VOLLKORN	

100 % Volkorenbrood		
	Stand KLEIN	Stand GROSS
Broodgewicht, ca:	560 g	850 g
Water	230 ml	350 ml
Zout	½ TL	1 TL
Honing	1 TL	1 TL
Tarwevolkorenmeel	360 g	540 g
Droge gist	½ pakje	¾ pakje
Programma:	VOLLKORN	

Brood met roomkaas		
	Stand KLEIN	Stand GROSS
Broodgewicht, ca:	530 g	800 g
Water of melk	130 ml	200 ml
Margarine/boter	20 g	30 g
Ei compleet	1 kleines	1
Zout	½ TL	1 TL
Suiker	1 TL	1 EL
Korrelige roomkaas	80 g	125 g
Meel type 550	330 g	500 g
Droge gist	½ pakje	¾ pakje
Programma:	SCHNELL	

BRODEN UIT BAKMENGSELS

Het gebruik van moderne bakmengsels is heel simpel omdat vele bakmengsels de benodigde gist reeds bevatten. U moet slechts in het begin enkele minuten tijd besteden:

1. Apparaat inschakelen.
2. Vocht invullen (ca. 300 ml per 500 g bakmengsel.
3. De overeenkomstige hoeveelheid bakmengsel toevoegen.
4. Indien nodig droge gist toevoegen (indien het bakmengsel deze niet bevat), 1 kleine UNOLD® maatlepel neemt 2,5 g droge gist op,
5. Het programma kiezen.
6. START drukken,
7. De rest doet de Backmeister® voor u.

BRODEN VOOR MENSEN DIE AAN ALLERGIEËN LIJDEN

Voor personen, die met een graanallergie opgezadeld zijn of die bepaalde dieetkuren dienen te volgen, hebben wij met verschillende meelmengsels, die gedeeltelijk op basis van maïs-, rijst- of aardappelzetmeel gemaakt zijn, baktests in onze BACKMEISTER uitgevoerd en daarbij goede resultaten behaald. Wij hebben goede bakresultaten bereikt met de producten van de firma Schär en van Hammermühle Diät GmbH. Als u vragen m.b.t. glutenvrije producten hebt of als u meerdere ingrediënten niet verdraagt, kunt u met deze firma's rechtstreeks contact opnemen:

Hotline Fa. Schär
Deutschland Tel. 0800/1813537
Österreich Tel. 0800/291728

Hotline Hammermühle
Deutschland Tel. 06321/95890

De ingrediënten zijn verkrijgbaar in reformhuizen en natuurvoedingswinkels. Alle vermelde soorten meel zijn voor koeken en broden bij een speciale voeding (coeliakie/spruw) in het kader van een dieetkuur geschikt. Ook in geval van toevoeging van verhoogde hoeveelheden gist cq. wijnsteenbakpoeder blijven de in de Backmeister® gebakken broden relatief stevig. Vul de ingrediënten van de hierna vermelde recepten in de aangegeven volgorde in de broodvorm.
Kies de volgende programma's:

- Voor de bereiding van brood: "BASIS" donker, waarmee het brood een stevigere korst krijgt, „SNEL" donker, waarmee het brood een slappere korst krijgt.
- Voor de bereiding van deeg, dat u wenst verder te verwerken: Programma „Deeg"
- voor de bereiding van gebak, waarvoor u bakpoeder of wijnsteen als rijsmiddel gebruikt: programma „BAKPOEDER"

CAKE - BASISRECEPT

De Backmeister® kunt u cake van roerdeeg bakken. Omdat het apparaat met kneeden niet met roerwerktuigen werkt, wordt de cake een beetje steviger. Aan het basisrecept kunt u verschillende ingrediënten toevoegen. Wanneer de cake gereed gebakken is, neemt u de broodvorm uit het apparaat. Plaats de broodvorm op een vochtige doek en laat de cake nog ongeveer 15 minuten in de vorm helemaal afkoelen. Dan kunt u de cake met een rubberen deegkrabber aan de zijkanten van de bakvorm gemakkelijk losmaken en voorzichtig omdraaien.

Ingrediënten voor een gewicht van ca. 700 g	
Eieren	3
Zachte boter	100 g
Suiker	100 g
Vanillesuiker	1 pakje
Meel type 405	300 g
Bakpoeder	1 pakje
Geraspte noten	50 g
Of: geraspte chocolade	50 g
Of: kokosvlokken	50 g
Of: geschilde en in blokjes gesneden (1cm) appel	
50 g	50 g
Programma:	RÜHRTEIG

RECEPTEN VOOR HET PROGRAMMA ZOETE HAPJES

Nadat het betreffende programma Zoete hapjes beëindigd is: De bakvorm uit de Backmeister halen.
10 minuten laten afkoelen, de bakvorm daarna omdraaien, de inhoud op een bord storten en het gerecht met poedersuiker bestuiven.
Als alternatief kunt u ook met een bolvormige ijsschep van kunststof in de bakvorm kleine bolletjes uitsteken en deze op de borden verdelen en met poedersuiker bestuiven.
Bij de gerechten uit het programma Zoete hapjes passen vanillesaus of punchvruchten heel goed.

Gebakken broodpudding	
Melk	500 ml
Zacht tarwegriesmeel	150 g
Boter	80 g
Melk verwarmen, boter toevoegen, gries erdoor roeren, laten wellen en afkoelen.	
Broodjes van de vorige dag	3
Eieren	2
Zout	1 snufje
Kaneel	½ tl
Vanillesuiker	1 pakje
Pruimen	1 klein glas
Van de voorbereide gries kleine stukjes uitsteken en in de bakvorm leggen. Broodjes in blokjes van 1 cm snijden en ook in de bakvorm doen. Eieren, zout, kaneel, vanillepoeder en de uitgelekte pruimen in de bakvorm doen.	
Programma:	DESSERT
TIPP: Statt Zwetschgen können Sie auch Sauerkirschen oder Aprikosen verwenden.	

Gebakken rijstpudding	
Melk	1 l
Boter	80 g
Suiker	80 g
Vanillesuiker	1 pakje
Melkrijst	250 g
Rozijnen	100 g
Eieren	3
De melk, boter, suiker en vanillesuiker in een pan op het fornuis verwarmen. Rijst in de melk roeren, op een matig vuur ca. 30 minuten laten pruttelen, totdat de melk verkookt is. De rijst laten afkoelen en daarna in de bakvorm van de Backmeister doen. Rozijnen en eieren toevoegen.	
Programma:	DESSERT
TIP: In plaats van rozijnen kunt u ook stukjes appel of kersen gebruiken. Hierbij past appelmoes of gestoomde gedroogde vruchten.	

RECEPT VOOR PASTA

Bloem	500 g
Eieren maat	4
Zonnebloemolie	1 TL
Water, evtl.	1 TL
Programm/e:	PASTATEIG

DEEGBEREIDING

In uw Backmeister® kunt u op eenvoudige wijze deeg bereiden, dat u dan vervolgens verder kunt verwerken en in de bakoven kunt bakken. U kunt het programma Deeg nemen (zie ook tabel „Tijdschema van de programma's"). In beide programma's kan men tijdens het tweede kneden, wanneer de pieptoon te horen is, ingrediënten toevoegen. Bij het programma Deeg bestaan er geen verschillende standen voor het bakken.

Kerstbrood	
Gewicht	750 g
Melk	100 ml
Boter gesmolten	100 g
Ei	1
Rum	2 EL
Meel type 405	375 g
Suiker	75 g
Sukade	40 g
Gekonfijte sinaasappelschil	20 g
Amandelen gemalen	40 g
Sultanarozijnen	75 g
Zout	1 snufje
Kaneel	2 snufjes
Droge gist	2 snufjes
Het deeg uit de broodvorm nemen, in de vorm van kerststollen drukken. Bij 180 °C (heteluchtoven 160 °C) gedurende circa 1 uur bakken.	
Programma:	TEIG

Volkorenpizza	
Ingrediënten voor ongeveer 2 pizza's	
Water	150 ml
Zout	½ TL
Olijfolie	2 EL
Tarwevolkorenmeel	300 g
Tarwekiemen	1 EL
Droge gist	½ pakje
Deeg uitrollen, in een ronde vorm doen en gedurende 10 minuten laten rijzen. Pizzasaus op het deeg uitstrijken en gewenste garnering erop verdelen. Gedurende 20 minuten bakken.	
Programma:	TEIG

CONFITUREN BEREIDEN

Confituren of jam kunnen in de Backmeister® snel en eenvoudig klaargemaakt worden. Ook wanneer u nog nooit voorheen confituren of jam gemaakt heeft, moet u het eens een keertje proberen. Als u met het apparaat ook confituren wilt maken, adviseren wij u voor brood en confituren telkens een eigen bakvorm te gebruiken, omdat de broden door de zuren die er ontstaan niet meer zo goed uit de vorm gehaald kunnen worden.

1. Verse, rijpe vruchten wassen. Appels, perziken, peren en andere vruchten met een harde schil eventueel schillen.
2. Neem steeds de aangegeven hoeveelheden, omdat deze nauwkeurig op het programma Confituren afgestemd zijn. Anders zal de massa te vroeg koken en overlopen. De vruchten in kleine stukken (max 1 cm) snijden of pureren.
3. De geleisuiker „2:1" in de aangegeven hoeveelheid toevoegen. Gelieve uitsluitend deze geleisuiker en geen huishoudsuiker of geleisuiker „1:1" te gebruiken omdat de confituur dan niet vast wordt. Meng de vruchten met de suiker en start het programma, dat nu volledig automatisch verloopt.
4. Na 1 uur en 20 minuten piept het apparaat en kunt u de confituur in potjes vullen en deze goed afsluiten.

Aardbeienconfituur	
Verse aardbeien gewassen, schoongemaakt en kleingesneden of gepureerd	600 g
Geleisuiker „2:1"	400 g
Citroensap	1-2 TL
Alle ingrediënten in de broodvorm met een rubberen krabber dooreenmengen. Programma „Confituren" kiezen en starten. Suikerresten met een spatel van de zijwanden van de broodvorm verwijderen. Wanneer het signaal weerklinkt, de broodvorm met pannenlap uit het apparaat nemen De confituur in potjes vullen en deze goed afsluiten.	
Programma:	KONFITÜRE

Sinaasappeljam	
Sinaasappelen geschild en in kleine stukjes gesneden	600 g
Citroenen geschild en in kleine stukjes gesneden	50 g
Geleisuiker „2:1"	400 g
Sinaasappelen en citroenen schillen en in stukjes snijden. Suiker toevoegen en alle ingrediënten in de bak dooreen-mengen. Programma „Confituren" kiezen en starten. Met een rubberen spatel suikerresten van de zijkanten van de bak verwijderen. Wanneer het signaal weerklinkt, de bak met een pannenlap uit het apparaat nemen. De jam in potjes vullen en deze goed afsluiten.	
Programma's:	KONFITÜRE


UNOLD

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 68100

DATOS TÉCNICOS





Potencia	580 W, 230 – 2400 V~, 50 Hz
Dimensiones:	Aprox 26,0 x 34,2 x 27,0 cm (A/P/H)
Peso:	Aprox. 4,7 kg
Molde:	medida interior: ca. 13,5 x 13,5 x 14,5 cm (L/A/A)
Capacidad:	500 – 1.000 g
Cable de alimentación:	Aprox. 93 cm fijamente instalado
Carcasa:	Plástico, blanco
Tapa:	Tapa con mirilla
Prestaciones:	12 programas instalados Selector para ajustar el grado de tostado Selector para el peso del pan, 500 ó 1 000 g Mantenimiento automático de la temperatura
Accesorios:	Molde antiadherente extraíble, agitador, recipiente graduado, cuchara dosificadora, gancho, manual de instrucciones con recetas

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
8. Conecte el aparato únicamente a la corriente alterna según la placa de características.
9. Este aparato no debe ser accionado mediante un reloj temporizador externo, ni con un sistema de mando a distancia.
10. No toque las superficies calientes del aparato, utilice agarradores de cocina. La panificadora está muy caliente justo después del horneado.
11. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - en establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vaca-cionales.
12. Saque el enchufe de la toma de corriente cuando ya no utilice el aparato o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de desmontar sus piezas individuales.
13. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante podría provocar daños. Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.
14. Coloque el aparato de manera que no resbale de la encimera de cocina, por ej. al amasar una masa pesada. Esto es de especial importancia en caso de ser preprogramado, cuando el aparato esté funcionando sin vigilancia. En encimeras muy lisas habría que poner el aparato sobre una fina estera de goma, para descartar el peligro de deslizamiento.
15. La máquina panificadora debe situarse al menos a una distancia de 10 cm respecto a otros objetos, cuando esté en funcionamiento. Utilice el aparato únicamente en el interior de edificios.
16. Procure que el cable no toque ninguna superficie caliente y que no quede colgando del borde de una mesa, para que por ej. los niños no puedan tirar de él.
17. No coloque nunca el aparato encima de o junto a una cocina de gas o eléctrica o un horno caliente.
18. Se aconseja la máxima precaución al mover el aparato, si éste está lleno de líquidos calientes (como confitura).
19. No extraiga nunca el molde de pan o de arroz du-rante el funcionamiento.
20. En el molde para hornear no vierta cantidades más grandes que las indicadas, en particular para el pan blanco. Si esto ocurriera, el pan no se cocerá homogéneamente o la masa se desbordará. Preste atención a nuestros consejos al respecto.
21. Al probar una receta nueva, usted debería permanecer cerca, para controlar el proceso de horneado.
22. No conecte nunca el aparato sin haber colocado antes el molde para hornear.
23. Para extraer el pan, en ningún caso se debe golpear el molde para hornear contra un borde o contra la encimera, porque se podrían provocar deterioros.
24. No se deben introducir láminas de metal u otros materiales dentro del aparato, ya que en tal caso se podría originar un riesgo de incendio o de cortocircuito.
25. No cubra nunca el aparato con una toalla u otro material. Tanto el calor como el vapor deben poder escapar. Se puede originar un fuego si se cubre el aparato con un material inflamable o entra en contacto con él, como por ej. con cortinas.
26. Antes de que usted quiera hornear un determinado pan durante la noche, pruebe la receta previamente para asegurarse de que la relación de los ingredientes entre sí es correcta, que la masa no es demasiado compacta o demasiado ligera, o que la cantidad no es excesiva y pudiera desbordase eventualmente.
27. Compruebe regularmente el enchufe y el cable de alimentación por si hubiera desgaste o deterioros. En caso de que esté dañado

el cable de conexión u otras piezas, envíe el aparato para su inspección o reparación a nuestro servicio técnico (véase dirección en las condiciones de garantía). Las reparaciones indebidas pueden ocasionar peligros considerables al usuario y suponen la exclusión de la garantía.



¡Cuidado! ¡El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de utilización indebida o de mal uso, o de reparaciones efectuadas por talleres o personas no autorizadas.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje, también los que hay dentro de la cavidad del horno. Conserve el embalaje original.
2. Compruebe que se encuentren absolutamente todos los accesorios especificados.
3. Limpie las piezas individuales tal como se describe en el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
4. Conecte el aparato (véase los puntos LUGAR DE UBICACIÓN / CONEXIÓN A LA CORRIENTE). Coloque el molde de hornear o bien el recipiente de arroz. Seleccione primero el modo de funcionamiento RÜHRTEIG y deje que el aparato se precaliente durante aprox. 10 minutos. A continuación apague el aparato pulsando la tecla START/STOP. Deje enfriar el aparato y limpie la cavidad del horno con un trapo.
5. Seque todas las piezas minuciosamente, antes de poner en marcha el aparato.

GUÍA RÁPIDA – EL PRIMER PAN

1. Prepare el equipo tal y como se describe en el capítulo „Puesta en servicio“.
2. Abra la tapa de la panificadora Backmeister® y retire el molde.
3. Rellene el alojamiento para el agitador con margarina resistente al calor para que la masa no entre en el hueco y no se adhiera.
4. Coloque el agitador en el eje motriz en el molde.
5. Añada los ingredientes al molde tal y como se indica en la receta correspondiente. Obtendrá el mejor resultado con las masas espesas si invierte el orden de los ingredientes, es decir, si añade primero los ingredientes secos y luego el líquido. Observe, sin embrago, que la levadura no entre aún en contacto con el líquido si utiliza el temporizador.
6. Vuelva a colocar el molde en el equipo, girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encastre.
7. Cierre la tapa de la panificadora Backmeister.
8. Conecte el equipo a la toma de corriente.
9. Seleccione el programa deseado. Encontrará detalles acerca de los diferentes programas a partir de la página 68. Obtendrá buenos resultados con las mezclas preparadas estándar utilizando el programa „BASIS“ („Base“).
10. Seleccione el grado de tostado deseado Hell – Mittel – Dunkel (Claro – Medio – Oscuro). Tenga en cuenta que no se podrá seleccionar el grado de tostado en todos los programas de horneado. Encontrará más información en la página 68.
11. Seleccione el tamaño del pan deseado. Tenga en cuenta que no se podrá seleccionar el tamaño del pan en todos los programas de horneado. Encontrará más información en la página 68.
12. Si ha efectuado todos los ajustes deseados, pulse la tecla START/STOP.
13. Según el programa seleccionado, el equipo repetidamente emite un pitido durante el segundo amasado. Ahora podrá abrir la tapa y añadir más ingredientes a la masa como, por ejemplo, nueces. Después vuelva a cerrar la tapa.
14. Cuando su pan esté horneado completamente, la panificadora Backmeister® indica que puede sacar el pan emitiendo un pitido repetido. Si desea sacar el pan antes de que haya terminado el tiempo para mantener la temperatura, pulse la tecla START/STOP, manteniéndola pulsada hasta que la interrupción del programa se confirme con un pitido.
15. Retire el molde con cuidado. Utilice unas manoplas para evitar quemaduras. Vuelque el molde y deje que el pan se deslice a una rejilla donde podrá enfriarse. Si el pan no se desliza fácilmente, mueva el accionamiento del agitador varias veces de un lado para otro hasta que el pan salga. Tenga en cuenta que el accionamiento del agitador puede seguir estando caliente. Utilice unas manoplas adecuadas. En ningún caso debe golpear el molde sobre un canto o la encimera, ya que podría deformar el molde.
16. Después limpie el molde tal y como se describe en la página 70.

ACLARACIONES SOBRE EL PANEL DE CONTROL



TECLA START/STOP

Para iniciar y finalizar el transcurso del programa. Con la tecla START/STOP se inicia el programa seleccionado en cada caso. También sirve para interrumpir el programa en cualquier posición en caso deseado. Mantener el botón presionado hasta que suene un bip. En el visor se puede ver la posición inicial del programa básico. Si Usted desea utilizar otro programa, seleccionelo con la tecla menú.

ZEIT +/- SELECCIONAR LA HORA

Sólo utilice la función de selección de hora para recetas que haya probado antes exitosamente, y no modifique estas recetas después.

PRECAUCIÓN: EN CASO DE INTRODUCIR DEMASIADA CANTIDAD DE MASA, ÉSTA PUEDE LLEGAR A DESBORDARSE Y CAER EN LAS RESISTENCIAS QUEMÁNDOSE.

La mayoría de los programas (excepto: 6, 7, 10, 11) pueden programarse con antelación. Además de la hora indicada automáticamente en cada programa, agregando en su caso el período de mantenimiento caliente de 1 hora (después de terminado el proceso de horneado), debe agregar las horas y minutos después de los cuales debe iniciarse la preparación.

Ejemplo: Son las 20:00 y Usted desea tener pan blanco a la mañana siguiente a las 7.00 de la mañana:

Introducir los ingredientes en el orden indicado en el recipiente y colocarlo en el aparato. Tener cuidado que la levadura no entre en contacto con el líquido.

Con la tecla MENÜ (menú) seleccionar el programa deseado y con la tecla KRUSTE (tostado) indicar el tostado deseado. En el ejemplo elegimos el programa 1 = BASIS (básico), que requiere 3:00 horas. Calcule el tiempo necesario entre la programación (sin tiempo de mantenimiento caliente) y ajuste este tiempo con la ayuda de la tecla ZEIT (tiempo).

Si por ej. Usted desea tener un pan a las 7:00 de la mañana y para ello programa el aparato a las 20:00 horas, debería aumentar la duración del programa preprogramado en 3 horas a 11 horas, pulsando varias veces la tecla ZEIT.Cuando Usted ha ajustado las horas deseadas, apriete al final la tecla START/STOP para confirmar e iniciar el programa de horneado programado con antelación.

Así, el programa tiene un período de espera de 8 horas, y comienza entonces a las 4 de la mañana con el transcurso del programa. A las 7 horas el pan está listo y puede retirarse. Si Usted no lo hiciera inmediatamente, comienza entonces la fase de calentamiento de 1 hora. A más tardar a las 8 horas el pan tiene que retirarse definitivamente.

Por favor considere lo siguiente:

Por favor al llenar los ingredientes, primero siempre el líquido, después la harina y al final la levadura seca. Durante el tiempo de espera antes de iniciarse el programa, la levadura no debe entrar en contacto con el líquido, pues entonces leudaría demasiado pronto y la masa, o el pan se hunden más adelante.

El en caso de horneado con antelación, por favor no utilizar ingredientes perecederos tales como leche, huevos, fruta, yogur, cebollas, etc.

MENU

Con el botón Menú se pueden escoger los distintos programas que se describen extensamente en la lista: “transcurso”. Los programas se utilizan para las siguientes preparaciones. Explicación de los programas y sus usos.

1	BASIS [BASE]	El programa estándar para todos los tipos de pan como p. ej. pan blanco y pan de centeno y trigo.
2	WEISSBROT [PAN BLANCO]	Para pan blanco especialmente suelto con mayor tiempo de reposo.
3	VOLLKORN [PAN INTEGRAL]	Para pan integral.
4	SCHNELL [RÁPIDO]	Para la preparación rápida de pan blanco y pan de centeno y trigo.
5	HEFEKUCHEN [TARTA CON LEVADURA]	Para la preparación de masa con levadura.
6	EXTRA SCHNELL [EXTRA RÁPIDO]	Este programa sólo es apto para pan claro hecho con flor de harina de trigo o mezclas de harina de trigo y espelta (escanda). No es apto para la preparación de pan integral o de centeno ni para pan de masa madre.
7	DESSERT [POSTRE]	Para postres horneados.
8	PASTATEIG [PASTA]	Para la preparación de masa para pasta.
9	TEIG [MASA]	Para preparar masa sin hornearla.
10	KONFITÜRE [CONFITURA]	Para preparar mermeladas y confituras. Para preparar confituras debería comprar un segundo molde que se utilice únicamente para este fin.
11	RÜHRTEIG [BIZCOCHO]	Para bollos preparados con levadura en polvo, como p. ej. bizcocho.
12	BACKEN [HORNEAR]	Para hornear la masa con levadura o de bizcocho preparada separadamente (manualmente o con el programa TEIG [MASA]). Este programa no es apto para preparar pastaflora, buñuelos, o similar.

En los programas 1- 6 durante el segundo proceso de amasado suenan varias señales acústicas. Estas indican el momento en que deben agregarse otros ingredientes tales como nueces,frutos secos, etc. Abra la tapa, agregue los ingredientes y continuar el programa.

KRUSTE/GRADO DE TOSTADO

Mediante esta tecla en todos los programas se puede ajustar el tostado (excepto TEIG y KONFITÜRE), en HELL/CLARO; MITTEL/MEDIO ; DUNKEL/OSCURO. En los demás programas esta función no puede seleccionarse. Usted reconocerá el ajuste seleccionado en cada caso por la flecha correspondiente en el display.

GRÖSSE/ETAPA

Se pueden ajustar los diferentes programas:
KLEIN = para un peso menor del pan (aprox. 500 – 750 g)
GROSS = para un peso mayor del pan (aprox. 750 – 1.000 g)

Tenga en cuenta que no se puede ajustar el tamaño del pan en los programas DESSERT [POSTRE], PASTATEIG [PASTA], TEIG [MASA], KONFITÜRE [CONFITURA], RÜHRTEIG [BIZCOCHO] y BACKEN [HORNEAR]. Encontrará nuestras recomendaciones al respecto en la recetas. Los ajustes correspondientes se visualizarán en pantalla.

LAS FUNCIONES DEL APARATO DE HORNEAR

Función de alarma

La alarma suena:

- Cuando se presiona las teclas de menú o temporizador,
- Como confirmación al presionar las correspondientes teclas activas del programa,
- Durante la segunda fase de amasado, para indicar que es el momento de agregar granos, frutas, nueces u otros ingredientes. No se puede desconectar, por ej. al utilizar la función del temporizador.
- Al terminar el horneado suena varias veces un bip, para indicar que el programa ha finalizado totalmente y que el pan puede retirarse del molde. A partir de este momento comienza la fase de mantenimiento del calor.
- Al final de la fase de mantenimiento del calor suena un bip varias veces para indicarnos que el programa ha finalizado totalmente y que el pan debe ser sacado.

Funcion de repetición

En caso de un corte de luz, la máquina de hornear se pondrá en marcha automáticamente en la fase donde se había parado, en cuanto el suministro de corriente vuelva a ser normal, y siempre y cuando el corte no haya sido de más de 10 minutos. En el caso que el corte haya sido demás de 10 minutos, y que el display muestre el ajuste básico, el aparato debe ponerse en marcha nuevamente. Esto sólo es posible, si la masa al interrumpir el programa no estaba en la fase de amasado. En su caso, se puede continuar el transcurso del programa seleccionado mediante una programación correspondiente del programa personal (desconectar etapas del programa ya finalizadas).

Funciónes de seguridad

Después de iniciar el programa, la tapa solamente debería abrirse durante las fases de amasado para agregar ingredientes, de ninguna manera durante la fase de leudado y de horneado, pues de lo contrario la masa caería.
Si la temperatura en el aparato es demasiado alta para un programa recién seleccionado (más de 40 °C), al prender nuevamente el aparato aparece H:HH en el display. Si este es el caso, retire el recipiente y espere a que el aparato se haya enfriado y que se encuentre nuevamente al comienzo del programa seleccionado originalmente. Por favor considere que el aparato por razones de seguridad no tiene calor superior, de manera que la corteza en la parte superior del pan se oscurecerá menos, mientras que en la parte inferior y en los lados estará más oscuro. Por razones técnicas de seguridad, sin embargo, no se permite una calefacción adicional el el sector de la tapa.
Si después de presionar la tecla START/STOP en el display apareciera E:E0 o E:E1, hay un defecto en el manejo de la temperatura. Por favor envíe el aparato para su revisión/reparación a nuestro servicio al cliente (por la dirección ver las disposiciones de garantía).

EL TRANSCURSO DEL PROGRAMA

Sólo utilice el aparato de hornear en espacios con una temperatura de más de 18 °C. la levadura recién se activa a una temperatura de aprox. 17°C. si el aparato se encuentra en un espacio más frío, no se garantiza un buen leudado de la masa.

1. Introduciendo los ingredientes

Coloque mucha margarina resistente al calor en el agujero del amasador, de manera qeu la masa no penetre en el espacio vacío y pueda pegarse. Coloque el amasador sobre el impulsor. Los ingredientes deben colocarse en el molde de acuerdo con el orden indicado en las recetas.
En caso de una masa muy densa como la del pan de centeno recomendamos cambiar el orden de los ingredientes y colocar primero la harina y la levadura seca y el líquido por último, para que la masa se amase bien. Al utilizar el temporizador debe prestarse atención a que la levadura no entre en contacto con el líquido demasiado pronto

2. Sujetando el recipiente

Sujetar el recipiente con ambas manos en el borde y colocar con cuidado algo inclinado hacia el centro del soporte en el espacio para hornear. Girar en el sentido de las agujas del reloj hasta que ajuste correctamente..

3. Seleccionando el programa

Seleccionar el programa deseado mediante la tecla menú. Elija según el porgrama la etapa correspondiente. Seleccione el grado de tostado deseado. Con el temporizador Usted puede demorar el proceso. Presione la tecla de START. Después ya no es posible realizar correcciones.

4. Mezclando y amasando la masa

El aparato mezcla y amasa automáticamente los ingredientes el tiempo necesario para alcanzar la consistencia adecuada.

5. Leudado de la masa

Tras el primer amasado, el aparato de hornear produce la temperatura óptima para que la masa aumente de tamaño.

6. Horneado

Regula automáticamente la temperatura de horneado y el tiempo necesario.

7. PerÌodo de calentamiento

Cuando el horneado ha finalizado, suena varias veces un tono de bip, para indicar que el pan o las comidas pueden retirarse. Al mismo tiempo comienza un período de mantenimiento caliente durante 1 hora. Si Usted desea retirar el pan antes de terminar el período de calentamiento, presione la tecla START/STOP.

8. Finalizacion del programa

Tras finalizar el proceso y la fase de calentamiento, extraer el recipiente con guantes girándolo hacia la izquierda.!Cuidado: el molde está muy caliente directamente al final del programa! Deje el pan aprox. 10 a 15 minutos en el molde y recién sáquelo después de ese tiempo indicado. Para ello gire el molde y deje deslizar el pan para enfriarlo sobre una rejilla. Si el pan no cae inmediatament sobre la rejilla, mueva el impulsor de amasado desde la parte inferior algunas veces a un lado y otro hasta que el pan caiga. De ninguna manera Usted puede pegar el molde sobre un borde o sobre la superficie de trabajo para soltar el pan. El molde podría deformarse.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, lave brevemente el molde de hornear de la máquina de hacer pan con agua caliente y eventualmente un detergente no abrasivo y limpie el amasador. Antes del uso, deje enfriar siempre el aparato antes de limpiarlo o guardarlo. Demora siempre aprox. media hora hasta que el aparato se ha enfriado y puede volver a ser utilizado para hornear y preparar masa.
2. **Antes de limpiar la máquina, desenchúfela en el interruptor I/O y déjela enfriar.** Use un jabón no abrasivo. Nunca use agentes limpiadores químicos, gasolina, limpiador para hornos o cualquier detergente que pueda estropear la capa antiadherente.
3. Quite todos los ingredientes y migas de la tapa, carcasa y compartimiento de horneado con un trapo húmedo. ¡Nunca introduzca el aparato en agua ni llene el compartimiento de hornear con agua!
4. Limpie el exterior del molde de hornear con un trapo húmedo. El interior del molde puede lavarse con agua caliente. Si a pesar del recubrimiento quedaran restos de masa en el molde, puede llenarlo con agua caliente y en remojo durante 30 minutos aprox. El agregado de detergentes no es necesario por lo general, en caso necesario puede utilizarse un detergente suave. Por favor no deje el molde demasiado tiempo sumergido en agua o lleno de agua, pues el revestimiento podría dañarse.
5. Tanto el amasador como los ejes de giro necesitan limpiarse inmediatamente después de usarse. Si el amasador quedó en el molde al hornear, resulta difícil quitarlo después. En este caso, llene el recipiente con agua caliente y déjelo durante 30 minutos. Luego quite el amasador.
6. Para limpiar el amasador y el molde utilice solamente agua caliente, un detergente suave y un trapo blando. Evite todo daño del revestimiento mediante detergentes no adecuados, por ej. esponjas de acero o polvo abrasivo.
7. El molde de hornear tiene una capa antiadherente. De alta calidad de QUANTANIUM®. No use objetos metálicos que puedan dañar la superficie cuando la limpie. Es normal que el color de la capa cambie con el transcurso del tiempo. Este cambio no altera su eficacia de ningún modo.
8. Limpie el visor después de cada horneado con un trapo húmedo. Si el visor estuviera muy sucio, ponga algo de limpiador de vidrio en un trapo y páselo por los vidrios. Pasar un trapo húmedo y secar.
9. Antes de guardar el aparato, asegúrese que está perfectamente frío, limpio y seco. Retire el aparato con la tapa cerrada.

TRANSCURSO DE LOS PROGRAMAS

Programa	1. Basis [Base]		2. Weißbrot [Pan blanco]		3. Vollkorn [Pan de centeno]		4. Schnell [Rápido]		5. Hefekuchen [Tarta con levadura]	
Fase	Grande 2:50	Pequeño 2:48	Grande 3:20	Pequeño 3:18	Grande 3:30	Pequeño 3:28	Grande 1:58	Pequeño 1:55	Grande 2:53	Pequeño 2:51
Amasar 1	10	10	14	14	11	11	8	8	10	10
Reposar 1	20	20	30	30	25	25	5	5	20	18
Amasar 2	13	13	12	12	15	15	15	15	10	10
Reposar 2	25	25	29	30	47	47	10	10	30	30
Reposar 3	40	40	50	50	50	50			45	45
Hornear	62	60	65	62	62	60	80	77	50	55
Mantenimiento de la temperatura	60		60		60		60		60	
Añadir ingredientes	2:22	2:20	2:29	2:27	2:49	2:47	1:35	1:32	2:11	2:14
Temporizador	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	

Programa	6. Extra-Schnell [Extrarápido]		7. Dessert [Platos dulces]	8. Pastateig	9. Teig [Masa]	10. Konfitüre [Confitura]	11. Rührteig [Bizcocho]	12. Backen [Hornear]
	Grande	Pequeño						
Fase	1:15	0:59	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
Amasar 1	12	11	20	15	20		18	
Reposar 1						15	5	
Amasar 2								
Reposar 2					30			
Reposar 3	20	10			40			
Hornear	43	38	60			65	75	0:10
Mantenimiento de la temperatura	60	60	60			60	60	60
Añadir ingredientes	1:10	0:54						
Temporizador				13:00	13:00			

PREGUNTAS SOBRE EL USO DEL APARATO Y SU MANEJO

El pan se pega al recipiente después de hornear

Deje el pan enfriarse durante unos 10 mn. después de hornearse - vuelque la parte de arriba del recipiente hacia abajo. Si es necesario mueva el impulsor levemente (conexión del amasador – tornillo en parte inferior del molde) . Antes de colocarlo en el agujero, colocar bastante margarina resistente al calor en el agujero del amasador (ninguna margarina de grado medio de grasa!), de manera que al amasar no penetre masa en los espacios intermedios y pueda secarse. Pasar algo de aceite al amasador antes de hornear.

Si Usted prepara mermelada con el aparato, recomendamos para pan y mermelada utilizar un molde propio, pues a causa de la acidez los panes no pueden soltarse bien del molde. Usted puede encargar otros moldes y amasadores en nuestro servicio al cliente.

¿Cómo pueden evitarse los agujeros en el pan (amasador)?

Usted puede retirar el amasador con dedos enharinados antes de que la masa suba por última vez (ver transcurso temporal del programa y aviso en el display).

La masa se eleva demasiado y se desborda

Esto ocurre particularmente cuando se usa harina de trigo debido a su mayor contenido de gluten.

Remedio:

- Reduzca la cantidad de harina y ajuste las cantidades de los demás ingredientes. Cuando el pan esté listo, aún tendrá un gran volumen.
- Añada una cucharada de margarina líquida a la harina.

La masa sube mucho y en la fase de horneado se hunde.

Si una zanja con forma de V se forma en el medio del pan, la harina no tiene suficiente gluten. Esto significa que el trigo contiene muy pocas proteínas (especialmente ocurre durante veranos lluviosos) o que la harina esta demasiado húmeda.

Remedio:

- Añada una cucharada de trigo con gluten para 500 gramos de trigo.
- Eventualmente utilizar el programa RÁPIDO.
- Reducir cantidad de levadura a ¼.

Si el pan tiene una forma de embudo en el medio, la posible causa puede ser una de las siguientes:

- La temperatura del agua era demasiado alta.
- Se utilizó demasiada agua. (en algunas mezclas de horneado para 500 g de mezcla para hornear se indican 340 ml de agua, nosotros recomendamos 300 ml agua para 500 ml de mezcla de hornear, ya que el aparato de hornear, gracias al impulsor dentado amasa también sin problemas una masa dura).
- La harina era pobre en gluten.

El pan no está demasiado tostado en la parte superior.

Mezclar una yema con una cucharada de crema dulce o ácida y cubrir la masa con la mezcla después del último amasado

¿Cuando puede abrirse la tapa durante el horneado?

Generalmente hablando, siempre es posible mientras la amasadora está funcionando. Durante esta fase podrán añadirse pequeñas cantidades de harina o líquido en caso de ser necesario.

Si quiere que el pan tenga un aspecto determinado después de hornear, proceda como sigue: antes de la ultima fase de levado, (ver „tabla de programa con fase de tiempo“ , “Retiro del amasador” y el mensaje en el display) abra la tapa con precaución y luego pinche la superficie del pan con un cuchillo afilado precalentado (sin tocar el molde), puede añadir unos cereales dispersos sobre la superficie o extender una mezcla de harina de patata y agua sobre la corteza para darle un acabado elegante para que el pan brille. Esta es la ultima vez que puede abrirse la tapa. Si lo abriese después de este momento, el pan se iría hacia abajo quedando apelmazado en el centro.

¿Qué es la harina integral?

Usted puede preparar su pan también con harina molida por Usted mismo. El contenido de salvado no debe sobrepasar el 50%. El resto de la harina debe estar molida fina y cribada. Ideal es una mezcla de 30% de salvado y 70% de harina. Por favor considere que en el caso de harina molida por Usted eventualmente requiera algo más de líquido.

¿Qué es el gluten en la harina?

Cuanto más alto sea la cifra del tipo de harina, más bajo será el contenido de gluten de la harina y menos subirá la masa. Las cantidades más altas de gluten se contienen en la harina de trigo del tipo 550.

Usando harina de centeno

La harina de centeno contiene poco gluten y el pan apenas se eleva. Para hacerlo más fácil de digerir se hace un pan integral de centeno con levadura deshidratada especial para centeno (masa agria). Estos deberían hornearse siempre sin función de temporizador. La masa sólo subirá sin al utilizar harina de centeno que no contenga gluten, se sustituya por lo menos ¼ de la cantidad indicada por harina del tipo 550. Los panes con más proporción de centeno son siempre panes más duros que los hechos con harina de trigo o mixtos.

Tipos de harina y cuando usarlos

Harina de mijo, amaranto, quinoa, tapioca, maíz, arroz y **patata** son apropiadas para personas alérgicas al gluten o que sufren de "Sprue" o "Zölakie". En la parte de las recetas de estas instrucciones encontrará tanto recetas como direcciones de contacto con fabricantes para productos especiales para personas alérgicas.

La harina de espelta es muy cara, pero está libre de aditivos químicos porque la espelta crece en tierras muy pobres sin fertilizantes. La espelta es apropiada especialmente para personas alérgicas. Muchas personas con alergia al trigo y al gluten pueden consumirla sin problemas. Todas las recetas con los tipos de harina 405 – 550 – 1050 pueden prepararse de forma alternativa también con harina de espelta. Al utilizar harina de espelta en lugar de harina de trigo debería reducirse la cantidad de levadura en ¼.

La harina de trigo **durum** es apropiada para pan baguette gracias a su consistencia y puede ser reemplazada por sémola de trigo durum.

Como hacer el pan fresco mas digestivo

Si se añade una patata hervida y hecha puré a la harina y la masa se amasa, el pan fresco es más fácil de digerir.

I¿Qué dosis de leudantes utilizar

Tanto en el caso de levadura como en el de masa ácida, que se puede comprar en cantidades variadas, es necesario seguir los datos del fabricante en el embalaje y poner la cantidad en relación a la cantidad de harina utilizada. Para que la levadura tenga potencia, es muy importante también la dureza del agua, en el caso de agua muy blanda, la levadura sube más, de manera que en zonas con agua blanda la cantidad de levadura debería reducirse en aprox. ¼. La mejor relación de levadura y agua debe probarse primero y eventualmente volver a modificarse.

SI el pan sabe a levadura

Si se añade azúcar, reducirlo o dejarlo, sin embargo, el pan no se tostará tanto.

Añada una cucharada de vinagre para una pequeña hogaza de pan y una cucharada y media para una gran hogaza.

Use suero de leche o yogur en lugar de agua. Esto es posible para todas las recetas y se recomienda para aumentar la frescura del pan. Por favor considere que el suero de leche y el yogur son más gruesos que el agua, pro lo que según la consistencia eventualmente deberá agregarse algo de agua.

¿Por qué el pan del aparato de hornear es distinto al del horno?

Depende del diferente grado de humedad: el pan es horneado más seco en el horno debido al mayo espacio, mientras que el pan hecho en la máquina es más húmedo.

Qué significan los tipos de numeros para la harina

Cuanto más bajo el tipo de número, menos fibra contiene la harina y más ligera será. Como la denominación de los distintos tipos de harina se diferencian según país, a continuación una lista breve:

		Alemania	Austria	Suiza
Harina de trigo, tipo	harina molida muy fina, para pasteles	405	480	400
	harina molida fina, ideal para pan	550	780	550
	harina molida entrefina	1050	1600	1100
	harina integral, molida gruesa	1600	1700	1900
Harina de centeno, tipo	harina molida muy fina	815	500	720
	harina molida muy fina	997	960	1100
	harina molida entrefina	1150	960	1100
	harina molida gruesa, harina integral	1740	2500	1900

ERRORES DEL APARAT

Errores	**Causa**	**Solución**
El humo sale del compartimiento de horneado o de los respiraderos.	Los ingredientes se pegan al compartimiento de horneado o al exterior del molde de horneado.	Durante el primer calentamiento del aparato es normal. En caso de repetición, sacar el enchufe, dejar enfriar el aparato y luego sacar el molde y limpiar parte exterior del molde y espacio de horneado.
El pan se va hacia abajo por el centro y está húmedo en el fondo.	El pan se dejó demasiado tiempo en el molde después de hornear y recalentar.	Saque el pan del molde de hornear antes que la función de recalentamiento termine, para que pueda salir el vapor.

Errores	Causa	Solución
Es difícil sacar el pan del molde de hornear.	El fondo de la hogaza esta pegada a la pinza amasadora.	Colocar bastante margarina en el agujero del amasador antes de colocarlo. Limpie la pinza amasadora y los ejes de giro después de hornear. Si es necesario, llene el molde de hornear con agua caliente durante 30 minutos. Luego las varillas amasadoras pueden sacarse y limpiarse fácilmente.
Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornean correctamente.	Posición de un programa incorrecto.	Compruebe el menú seleccionado y las otras posiciones
	Se tocó la tecla de encendido/apagado mientras la máquina estaba funcionando.	Eliminar ingredientes y volver a comenzar, ya que la masa de levadura no soporta interrupciones largas y la levadura ya no sube.
	La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba funcionando.	El programa se interrumpió antes de tiempo. Revise si los ingredientes aún pueden utilizarse. En caso de duda, eliminar ingredientes y volver a hacer la masa.
	Un corte de luz largo mientras la máquina estaba funcionando.	Abrir sólo la tapa cuando en el display aparece KNEAD 2. Después de el último leudado no volver a abrir la tapa.
	La rotación del amasador está bloqueada.	Revisar si el molde y el amasador están bien colocados. Revisar si el amasador está bloqueado por cereales, etc. Retirar molde y revisar si el impulsor gira. Si este no es el caso, enviar el aparato al servicio al cliente.

ERRORES EN LAS RECETAS

Error	Causa	Subsanación
El pan sube con demasiada fuerza	Demasiada levadura, demasiada harina, muy poca sal, agua Demasiado blanda o varias de estas causas	a/b
El pan no sube o no sube lo suficiente	Nada o muy poca levadura Levadura vieja o pasada Líquido demasiado caliente La levadura ha entrado en contacto con el líquido Harina incorrecta o vieja Demasiado líquido o demasiado poco Muy poco azúcar	a/b e c d e a/b/g a/b
La masa sube demasiado y se desborda del molde para hornear	El agua muy blanda hace que la levadura fermente con más fuerza Demasiada leche afecta a la fermentación de la levadura	f/k c
El pan se ha desinflado	El volumen del pan es mayor que el molde, por eso se ha desinflado	a/f
El pan tiene una abolladura tras el horneado	Fermentación de la levadura demasiado temprana o rápida a causa De agua demasiado caliente, cámara de horneado caliente, mucha humedad Muy poco gluten en la harina Demasiado líquido	c/h/i l a/b/h
Estructura pesada, grumosa	Demasiada harina o muy poco líquido Muy poca levadura o azúcar Demasiados frutos, cereales integrales u otros ingredientes Harina vieja o pasada	a/b/g a/b b e
No se ha cocido por el centro	Demasiado líquido o demasiado poco Elevada humedad, Recetas con ingredientes húmedos, como por ej. yogur	a/b/g h g
Estructura abierta, basta o agujereada	Demasiada agua, nada de sal Elevada humedad, agua demasiado caliente Líquido demasiado caliente	g/b h / i c

Error	Causa	Subsanación
Superficie fungosa, no hecha	Volumen del pan mayor que el molde Cantidad de harina excesiva, en especial para pan blanco	a/f f
	Demasiada levadura o muy poca sal	a/b
	Demasiado azúcar	a/b
	Ingredientes dulces además del azúcar	b
Las rodajas de pan resultan desiguales o se forman grumos	El pan no se ha enfriado lo suficiente (el vapor ha escapado)	j
Restos de harina en la costra del pan	La harina no se ha entremezclado bien por los lados durante el amasado	g

Subsanación de los puntos de error

a Tome correctamente las medidas de los ingredientes.

b Adapte la cantidad de los ingredientes de la forma correspondiente y compruebe que no ha olvidado ningún ingrediente.

c Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente.

d Añada los ingredientes en el orden mencionado en la receta. Haga un pequeño agujero en el centro de la harina e introduzca ahí la levadura desmenuzada o la levadura seca. Evite el contacto directo entre levadura y líquido.

e Utilice únicamente ingredientes frescos y correctamente almacenados.

f Reduzca la cantidad total de ingredientes, en ningún caso ponga más cantidad de harina que la indicada. Reduzca, dado el caso, todos los ingredientes en 1/3.

g Corrija la cantidad de líquido. En caso de haber usado ingredientes húmedos, hay que disminuir la cantidad de líquido de forma correspondiente.

h Si el tiempo es muy húmedo, ponga 1-2 cs menos de líquido.

i Si hace calor, no utilice la función ajuste de tiempo (Zeitwahl). Utilice líquidos fríos. Use los programas SCHNELL (rápido) o ULTRA-SCHNELL (ultrarrápido), para recortar el tiempo de aumento de la masa.

j Saque el pan del molde inmediatamente después del horneado y déjelo enfriar sobre una rejilla 15 minutos como mínimo, antes de cortarlo.

k Disminuya la cantidad de levadura o, si es necesario, la totalidad de ingredientes en 1/4 de las cantidades indicadas.

l Incorpore a la masa 1 cs de gluten de trigo.

COMENTARIOS SOBRE LAS RECETAS

1. INGREDIENTES

Ya que cada ingrediente juega un papel específico para el horneado con éxito del pan, la medida es tan importante como el orden en el cual se añaden los ingredientes.

Los ingredientes más importantes, tales como el líquido, harina, sal, azúcar y levadura (pueden utilizarse tanto levadura seca o fresca) afectan el resultado de la preparación de la masa y el pan. Use siempre las cantidades correctas en la proporción correcta.

Use ingredientes tibios si la masa necesita ser preparada inmediatamente. Si usted desea ajustar la función del programa con fase de tiempo, es aconsejable usar ingredientes fríos para evitar que la levadura comience a fermentar demasiado pronto. **Margarina**, **mantequilla** y leche afectan el sabor del pan.

Recomendamos **levadura seca** para nuestras recetas, ya que leuda mejor y deja medirse más fácilmente. Por supuesto que también puede utilizarse levadura fresca, pero en este caso la fuerza de leudado puede variar mucho según cuán fresca es la levadura. La levadura fresca debe disolverse antes en el líquido indicado en las recetas. Para 500 g de levadura Usted requiere aprox. 10 – 13 g de **levadura fresca**, cuando Usted hornea el pan en el aparato de hacer pan, ya que la levadura leuda mejor en el clima húmedo-caliente del aparato de hornear que en el horno. Si Usted prepara la masa solamente en el aparato de hornear y luego lo hornea en el horno convencional, Usted precisará aprox. 20 g de levadura.

El **azúcar** puede reducirse el 20 % para hacer la corteza más delgada y clara sin afectar al resultado exitoso del horneado. Si usted prefiere una corteza mas clara y más blanda sustituya el azúcar con miel.

Si Usted utiliza granos enteros de **cereales**, déjelos la noche anterior en remojo. Disminuya de forma correspondiente la cantidad de harina y de líquido (hasta 1/5 menos).

La **masa agria** es indispensable para la harina de centeno. Contiene leche y acetobacteria que hacen que el pan tenga un color más claro y que fermente completamente. Usted puede hacer su propia masa agria, pero tarda tiempo. Por esta razón la levadura deshidratada concentrada se usa en las recetas de abajo. La levadura deshidratada en polvo se vende en paquetes de 15 gramos (para un kilo de harina). Siga las instrucciones dadas en las recetas, pues entonces el pan tendrá menos migas.

Si se usa masa agria en polvo con una concentración diferente (paquete de 100 g por 1 kg de harina), la cantidad de harina debe reducirse 1 kg de harina en aprox. 80 g, o adaptar la receta de forma correspondiente.

La **masa agria líquida** también está disponible y es apropiada para usar. Siga las dosis especificadas en el paquete. Llene la taza medidora con la masa agria líquida y rellénela hasta arriba con los otros ingredientes líquidos en la dosis como se especifica.

La masa **agria de trigo**, la cual se puede comprar también seca, mejora la cualidad de la masa, la frescura y el sabor. Es más suave que la masa agria de centeno.

Hornee el pan con masa agria en el programa “Basis” (básico) o “Pan integral”, para que pueda leudar y hornearse bien.

El **salvado de trigo** se añade a la masa si usted quiere sobre todo un pan rico en fibra. Use una cucharada para 500 g de harina e incremente la cantidad de líquido en ½ cucharada.

El **gluten de trigo** es un aditivo natural obtenido de las proteínas del trigo. Esto hace al pan más liviano y más voluminoso, se hunde menos y es más digerible. El efecto puede ser fácilmente apreciado cuando hornee productos integrales y otros productos de panadería hechos con harina molida casera. La mezcla ideal de harina es de 40 % de harina integral y 60 % de harina blanca.
La malta negra usada en algunas recetas es malta oscura tostada de cebada. Se usa para obtener una corteza de pan más oscura (por ejemplo, pan moreno). La malta de centeno también es apropiada pero no es tan oscura. Usted puede encontrar esta malta en tiendas de productos orgánicos.
Los condimentos del pan pueden ser agregados a todos nuestros panes mixtos. La cantidad se utiliza según Su propio gusto y los datos del fabricante.

La levadura pura de lecitina es un agente emulgante que mejora el volumen del pan, hace la corteza blanda más blanda y más suave, y lo mantiene fresco más tiempo. Todos los productos para hornear mencionados más arriba y en letra negrita pueden adquirirse en tiendas de productos orgánicos, y otras de productos alimenticios, o de ventas de cereales.

2. AJUSTANDO LAS DOSIS

Si las dosis necesitan ser incrementadas o reducidas, asegúrese de que las proporciones de la receta original se mantengan. Para obtener un resultado perfecto, deben seguirse las reglas básicas mencionadas más abajo para el ajuste de los ingredientes:

Líquidos/harina: la masa debe ser blanda (no demasiado blanda) y fácil de amasar sin llegar a ser fibrosa. Una bola puede obtenerse amasándola ligeramente. Este no es el caso de masas pesadas como pan integral de centeno o pan de cereal. Compruebe la masa 5 minutos después del primer amasado. Si es demasiada húmeda, añada algo de harina hasta que la masa haya alcanzado la consistencia correcta. Si la masa es demasiado seca, añada agua de a cucharadas durante el amasado.

Sustituyendo líquidos: Cuando se sustituyen ingredientes que contienen líquidos en una receta (por ejemplo, queso fresco, yogur, etc.), la cantidad requerida de líquido debe ser reducida. Cuando use huevos bátalos en la taza medidora y llénela con el otro líquido requerido hasta la cantidad prevista.
Si usted vive en un lugar situado a una gran altitud (mas de 750 m) la masa se eleva más rápidamente. La levadura puede reducirse en estos casos a 1/4 hasta 1/2 de cucharadita para reducir proporcionalmente su elevación. Lo mismo ocurre en lugares con agua más blanda de lo normal.

3. AÑADIENDO Y MIDIENDO LOS INGREDIENTES Y CANTIDADES

Ponga siempre el líquido primero y la levadura al final. Solamente en el caso de masas muy pesadas con alto contenido de centeno o harina integral puede tener sentido, modificar el orden y agregar primero la harina con la levadura seca y al final el líquido. Sin embargo, en este caso debe cuidarse sobre todo en la función de temporizador que la levadura no entre en contacto con el agua antes de iniciar el programa. Para que la levadura no aumente demasiado rápido (especialmente al utilizar temporizador), debe evitarse un contacto entre levadura y líquido. Cuando mida use las mismas unidades de medida para cumplir con los datos indicados en las recetas, es decir, use la cuchara medidora habilitada con la máquina de hacer pan o una cuchara usada en casa cuando las recetas requieren dosis medidas en cucharas grandes o cucharas pequeñas.

Las medidas en gramos deben pesarse con precisión. Para las indicaciones de milímetros usted puede usar la taza medidora.
Las abreviaciones en las recetas significan:

EL= nivel de cucharada grande (cuchara de medida grande)
TL= nivel de cuchara pequeña o cucharadita (cuchara de medida pequeña)
g = gramos
ml = milílitro
Paquete = 7 g de levadura deshidratada seca por 500 g de harina - corresponde a 20 g de levadura fresca.

4. AGREGADO DE FRUTA, NUECES O CEREALES

Si usted desea añadir otros ingredientes, usted puede hacerlo con la mayoría de los programas (BASIS; VOLLKORN; WEISSBROT; SCHNELL; HEFEKUCHEN), cuando usted escuche la señal acústica o bip. Si usted añade los demás ingredientes en este momento, quedarán agregados sobre todo en la parte superior del pan. Si los añade ya al comienzo, se distribuirán en toda la masa, pero quedarán aplastados durante el amasado.

5. PESOS Y VOLÚMENES DEL PAN

En las siguientes recetas usted encontrará indicaciones exactas en cuanto al peso del pan averiguadas por nuestra asesora después de hornear panes. Usted verá que el peso del pan blanco puro es menos que el del pan integral. Esto depende de que la harina blanca se eleva más y por lo tanto es necesario poner límites.

A pesar de los indicadores precisos de peso, pueden haber ciertas diferencias. El peso actual del pan depende mucho de la humedad ambiente en el momento de la preparación.

Todos los panes con una porción sustancial de trigo alcanzan un gran volumen y exceden el borde del recipiente después de la última elevación en el caso del tipo de peso más alto. Pero el pan no se desborda. La parte del pan fuera del molde se tuesta más fácilmente en comparación con el pan dentro del molde.

Cuando el programa Schnell (rápido) se sugiere para panes dulces, Usted puede usar los ingredientes en menores cantidades también para el programa Hefekuchen (torta con levadura) para hacer un pan mas liviano. Seleccione entonces en el programa Hefekuchen la etapa I (Tamaño Klein).

6. RESULTADOS DEL HORNEADO

El resultado del horneado depende de las condiciones (agua blanda - alta humedad del aire - gran altitud - consistencia de los ingredientes, etc.). Por tanto, las indicaciones de las recetas son puntos de referencia que pueden ser adaptados. Si una receta u otra no sale bien la primera vez, no se desanime. Intente encontrar la causa e inténtelo de nuevo variando las proporciones.
Antes de hornear el pan con temporizador, se recomienda hornear un pan de prueba con exactamente los mismos ingredientes y vigilar el transcurso del programa para que en caso de necesidad aún pueda modificar la receta antes de hornear un pan con temporizador.
Como no podemos ejercer influencia sobre la consistencia de los ingredientes u otros factores al hornear, tales como temperatura ambiente, humedad etc, no podemos asumir garantías por el éxito de las recetas.

Pan blanco clásico		
	Tamaño Klein	Tamaño Groß
Peso del pan, aprox.	500 g	750 g
Agua	230 ml	350 ml
Sal	¾ tsp	1 tsp
Azúcar	¾ tsp	1 tsp
Semolina	100 g	150 g
Harina, tipo 550	230 g	350 g
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Programa:	SCHNELL o WEISSBROT	

Pan de pueblo blanco		
	Tamaño Klein	Tamaño Groß
Peso del pan, aprox.	500 g	750 g
Leche	180 ml	275 ml
Margarina/ mantequilla	15 g	25 g
Sal	½ tsp	1 tsp
Azúcar	½ tsp	1 tsp
Harina tipo 1050	330 g	500 g
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Programa:	BASIS o WEISSBROT	

PAN de pasas de uva		
	Tamaño Klein	Tamaño Groß
Peso del pan, aprox.	560 g	850 g
Agua	180 ml	275 ml
Margarina/ mantequilla	20 g	30 g
Sal	1 Prise	½ tsp
Miel	1 tsp	1 tblsp
Harina tipo 405	330 g	500 g
Canela	½ tsp	¾ tsp
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Pasas de uva	50 g	75 g
Programa:	SCHNELL o HEFEKUCHEN	

Pan de masa agria		
	Tamaño Klein	Tamaño Groß
Peso del pan, aprox.	740 g	1050 g
Masa agria seca *	½ Bolsita	¾ Bolsita
Agua	350 ml	450 ml
Especia de pan	½ tsp	¾ tsp
Sal	1 tsp	1 ½ tsp
Harina centeno	250 g	340 g
Harina Tipo 1050	250 g	340 g
Levadura seca	1 Bolsita	1½ Bolsita
Programa:	BASIS	

Pan de salvado de trigo		
	Tamaño Klein	Tamaño Groß
Peso del pan, aprox.	560 g	850 g
Agua	270 ml	400 ml
Margarina/ mantequilla	20 g	30 g
Sal	½ tsp	1 tsp
Azúcar	½ tsp	1 tsp
Weizenkleie	50 g	75 g
Weizenkeime	30 g	50 g
Vinagre	1 tsp	1 tblsp
Harina integral	260 g	400 g
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Programa:	VOLLKORN	

Pan de cebolla		
	Tamaño Klein	Tamaño Groß
Peso del pan, aprox.	570 g	860 g
Agua	230 ml	350 ml
Sal	½ tsp	1 tsp
Azúcar	½ tsp	1 tsp
Cebolla frita	30 g	50 g
Harina tipo 1050	360 g	540 g
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Programa:	VOLLKORN	

Pan de especias		
	Tamaño Klein	Tamaño Groß
Peso del pan, aprox.	510 g	770 g
Agua	230 ml	350 ml
Masa agria seca	1/3 bolsita	½ bolsita
Harina Tipo 1150	200 g	300 g
Harina Tipo 1050	130 g	200 g
Sal	½ tsp	1 tsp
Azúcar	½ tsp	1 tsp
Cilantro	1 pizca	½ tsp
Hinojo	1 pizca	½ tsp
Anís	1 pizca	½ tsp
levadura seca	2/3 bolsita	1 bolsita
Programa:	BASIS/BÁSICO	¾ Pckg.
Programm/e:	VOLLKORN	

Pan del campesino		
	Tamaño Klein	Tamaño Groß
Peso del pan, aprox.	520 g	780 g
Agua	200 ml	300 ml
Sal	½ tsp	1 tsp
Masa agria de trigo seca*	15 g	25 g
Harina tipo 1050	330 g	500 g
Azúcar	½ tsp	1 tsp
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Programa:	BASIS	

Pan Pizza		
	Tamaño Klein	Tamaño Groß
Peso del pan, aprox.	610 g	920 g
Agua	250 ml	375 ml
Öl	1 tsp	1 tblsp
Sal	½ tsp	1 tsp
Azúcar	½ tsp	1 tsp
Oregano	½ tsp	¾ tsp
Queso de parmesan	1 ½ tblsp	2 ½ tblsp
Harina de trigo durum	65 g	100 g
Harina tipo 550	315 g	475 g
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Programa:	SCHNELL	

Pan al queso cottage		
	Tamaño Klein	Tamaño Groß
Peso del pan, aprox.	530 g	800 g
Agua o leche	130 ml	200 ml
Margarina/ mantequilla	20 g	30 g
Huevo,	1 pequeño	1
Sal	½ tsp	1 tsp
Azúcar	1 tsp	1 tblsp
Queso tipo Cottage	80 g	125 g
Harina tipo 550	330 g	500 g
Levadura seca	½ bolsita	¾ bolsita
Programa:	SCHNELL (Rápido)	

PANES HECHOS CON MEZCLAS DE HARINAS PREPARADAS

El uso de modernos preparados en polvo para panificar es más que fácil muchos preparados contienen la levadura requerida. Usted solamente tiene que emplear algunos minutos de tiempo al principio:

1. Conectar el aparato.
2. Llenar de líquido (aprox. 300 ml para 500 g de preparado en polvo)
3. Añadir la correspondiente cantidad de la mezcla preparada
4. Agregar levadura seca en caso necesario (si no está contenida en la mezcla). 1 cuchara medidora pequeña de UNOLD® comprende 2,g de levadura seca.
5. Seleccionar el programa.
6. Presionar START.
7. Todo lo demás lo hace la máquina panificadora por usted.

PANES PARA ALÉRGICOS

Para aquellas personas que sufren de una alergia a los cereales o con determinados planes de dieta, hemos hecho intentos de hornear con diferentes mezclas de harina que han sido elaboradas en parte en base a levaduras de maíz, arroz o papa. Estos intentos se hicieron en nuestra máquina de pan. Si tiene preguntas respecto a los productos libres de gluten o en caso de no poder consumir otros productos, diríjase por favor al fabricante de estos productos:

Hotline Fa. Schär
Alemania Tel. 0800/1813537
Tel. 0800/2917728

Hotline Hammermühle
Alemania Tel. 06321/95890

En la Homepage de la empresa Schär Usted encontrará una lista detallada con comerciantes de su región. Los productos Hammermühle pueden pedirse directamente bajo el número de tel. mencionado más arriba, en la homepage pueden encontrarse las direcciones de contacto para otros países. Los ingredientes utilizados en nuestras recetas los encontrará en las tiendas de productos orgánicos e integrales en la mayoría de los países europeos. También an algunos supermercados y otras tiendas se encuentran entretanto harinas libre de gluten y mezclas para hornear de los más variados fabricantes.
Todos los tipos de harina presentados sirven para tortas y panes en el caso de una alimentación especial (Zölakie/Sprue) en el marco de un plan dietético. También al agregar cantidades mayores de levadura, por ej. de levadura de vino, los panes libres de gluten se mantienen relativamente duros.
Llene los ingredientes en el orden indicado en el recipiente de hornear. Seleccione el siguiente programa:

- para la preparación de pan, para una crosta más fuerte, elegir el programa “Basis” dunkel, para una más blanda, “Schnell” dunkel
- para preparar masa que quiere seguir elaborando: programa “masa”.

Las harinas sin gluten no sirven para preprogramar. Por eso inicie siempre el programa de inmediato. La mayoría de las recetas salen mejor en el programa BASIS. Por eso la máquina de pan no tiene un programa especial para panes libres de gluten. Si se forman restos de harina en el borde del recipiente, abra durante el proceso de amasado brevemente la tapa y corra la harina con una espátula de goma al centro del molde. Volver a cerrar la tapa. Al hornear pan con levadura Usted puede al comienzo del último leudado (ver lista de programación temporal, al hacer pan con polvo de hornear después de revolver), después de apretar la tecla PAUSE abrir la tapa del aparato y sacar los amasadores. Después volver a pulsar la tecla PAUSE para continuar con el programa. De ninguna manera pulse la tecla STOP, pues el transcurso del programa vuelve a saltar a la fase incicial y tendría que ser reiniciado. Recomendamosvolver a sacar el amasador como se describe más arriba, pues el pan sólo sube levemente y de lo contrario después de hornear en este lugar tendría un agujero y estaría aumentado. Ponga algunas gotas de aceite sobre la masa y córralo con los dedos o una espátula. Es importante aceitar, pues de lo contrario el pan se agrieta demasiado al hornear. Volver a colocar la tapa. Dejar enfriar el pan terminado sobre una rejilla. Recomendamos cortar el pan enfriado en tajadas y congelarlas en porciones para que no se sequen tan rápido. En caso necesario las tajadas de pan pueden recalentarse en una tostadora.

RECETA BÁSICA DE TORTA

En el aparato de hornear también se puede hornear bien torta de revolver. Porque el aparato trabaja con herramientas de amasar y no de revolver la torta se pone más compacta, lo que sin embargo no cambia el sabor. Por favor consdiere que el programa „polvo de hornear“ no se puede preprogramar. Se pueden agregar varios ingredientes a la receta básica. No hay límites a su fantasía. Por favor considere que las cantidades que figuran a continuación no sean excediedas, pues de lo contrario la torta, entre otras cosas, no quedará bien horneada. Cuando la torta está pronta, retire el recipiente del aparato. Coloque el recipiente sobre un trapo húmedo y deje enfriar la torta 15 minutos en el molde. Después podrá soltar la torta en los costados con una raspa de goma y darla vuelta.

Ingredientes para un peso de aprox. 700 g	
Huevos	3
Mantequilla blanda	100 g
Azúcar	100 g
Azúcar de vainilla	1 Bolsita
Harina tipo 405	300 g
Polvo de hornear	1 Bolsita
Zimt	½ TL
Nueces ralladas	50 g
o: chocolate rallado	50 g
o: copos de coco	50 g
o: Manzanas peladas y cortadas en cubitos (1 cm)	50 g
Programa:	POLVO DE HORNEAR

PREPARACION DE LA MASA

Se puede emplear la máquina de pan para hacer masas de levadura, a las que darles distintas formas y luego hornear en el horno convencional. Seleccionar el programa de amasado TEIG . Durante el segundo amasado y al sonar el bip pueden agregarse ingredientes como nueces, frutas secas, chocolate rallado, etc. En el programa Teig hay varias estapas de horneado.

Piezas de levadura	
Leche	100 ml
Sal	¾ tsp
Agua	30 ml
Mantequilla	30 g
Huevo	1
Harina tipo 405	350 g
Azúcar	1 ½ tblsp
Levadura seca	½ Bolsita
Programa:	TEIG
Formar la masa a gusto para rollos de canela, elaborar como sigue:	
Manteca líquida o margarina	50 g
Azúcar	50 g
Canela molida	½ tsp
Baño de azúcar a gusto	
Retirar la masa del recipiente y volver a amasar. Desenrollar en forma de cuadrado sobre una superficie de trabajo enharinada y distribuir la manteca blanda sobre la masa. Mezclar el azúcar y la canela y distribuir sobre la manteca. Desenrollar de forma liviana del lado ancho. Doblar bien los lados debajo de la masa. Cortar el rollo en porciones y colocarlas sobre la bandeja con distancia entre ellas. Dejar leudar aprox. 40 min. Hornear en horno precalentado a 190°C aprox. 25 –30 min. Estando aún caliente espolvorear con baño de azúcar.	

Pizza integral	
Ingredientes para 2 Pizzas	
Agua	150 ml
Sal	½ tsp
Aceite de oliva	2 tblsp
Harina Integral	300 g
Germen de trigo	1 tblsp
Levadura deshidratada	½ bolsita
Extender la masa dejar sobre un plato de hornear y dejar diez minutos. Echar la salsa de pizza y los ingredientes deseados por encima. Hornear unos 20 minutos.	
Programa:	TEIG

Pan dulce de navidad alemán	
Peso	1.000 g
Leche	125 ml
Mantequilla derretida	125 g
Huevo	1
Ron	3 TEL
Harina tipo 405	500 g
Azúcar	100 g
Piel de limón confitada	50 g
Piel de naranja confitada	25 g
Almendras ralladas	50 g
Sultanas	100 g
Sal	1 pizca
Canela	2 pizcas
Levadura deshidratada	2 bolsitas
Sacar la masa e introducir en un molde alargado y hornear a 180°C 1 hora aprox. (en horno caliente 160°C). Para pintar: Manteca derretida 250 g, Azúcar 200 g. Después de hornear cubrir el pan dulce aún caliente varias veces conmanteca derretida y con azúcar. Envolver el pan dulce enfriado en lámina de aluminio y dejar 1 semana.	
Programa:	TEIG

Pretzel	
Ingredientes para 9-10 uds.	
Agua	200 ml
Sal	¼ tsp
Harina tipo 405	360 g
Azúcar	½ tsp
Levadura deshidratada	½ bolsita
Huevo batido para untar la superficie y darle color	1
Sal gruesa para la superficie	
Introducir todos los ingredientes excepto el huevo y la sal en el recipiente. Seleccionar el programa: Teig (masa) Cuando se escuche la señal acústica y en el visor aparezca:0:00", presione Stop. Precalentar el horno a 230 °C Divida la masa en porciones y enrolle. Forme pretzels y sitúelos en una bandeja para el horno engrasada. Pintar con huevo y espolvorear sal gruesa por encima.. Hornear en el horno precalentado a 200 °C 12-15	
Programm:	TEIG

MERMELADA

Es fácil hacer mermeladas con la máquina de hacer pan. Incluso si usted nunca ha hecho mermelada antes, merece la pena intentarlo. Usted puede estar seguro de hacer mermeladas sabrosas.

Proceda como sigue

1. Use siempre las dosis recomendadas como se especifican precisamente para el programa MERMELADA. De otro modo la mermelada corre el riesgo de hervir demasiado pronto o desbordarse.
2. Pese la fruta, córtala en trozos pequeños (max 1 cm) o haga un puré con ello y póngalo dentro del recipiente. Utilice siempre 600 g de fruta y 400 de azúcar gelificante 2:1.
3. Añada 2:1 azúcar gelificante en las cantidades especificadas. No use azúcar nomal o 1:1 azúcar gelificante o azúcar gelificante para diabéticos, ya que la mermelada no sería lo suficiente gruesa. En caso de no encontrar azúcar gelificante, se puede emplear gelatina o agar-agar.
4. Mezcle la fruta con azúcar y ponga en marcha el programa que funciona completamente de forma automática. Después de 1:20 horas el aparato suena y Usted puede llenar los frascos con mermelada y cerrarlos bien.
5. También puede elaborar cantidades pequeñas u otras relaciones de mezcla en el programa persona, cambiando el transcurso del programa Rühren (Kneten) y Kochen (Backen) según sus deseos y programar todos los demás puntos del programa a 0. Por favor considere que la fase de cocina no dure demasiado, para que la mermelada no se desborde.

Mermelada de fresa	
Fresas lavadas en trocitos o trituradas	600 g
Azúcar gelificante 2:1	400 g
Zumo de limón	1-2 tsp
Mezcle todos los ingredientes en el contenedor con una espátula de plástico. Seleccione el programa konfiture y póngalo en marcha. Quite los restos de azúcar del lateral del contenedor con la espátula. Cuando oiga la señal acústica, saque el contenedor del aparato con trapos de cocina. Envase la mermelada en tarros de cristal y ciérrelos bien	
Programa:	Konfitüre

Mermelada de naranja	
Naranjas peladas en trocitos	600 g
Limones pelados y en trocitos	50 g
Azúcar gelificante 2:1	400 g
Pelar naranjas y limones y cortar en trocitos. Mezcle todos los ingredientes en el contenedor con una espátula de plástico. Seleccione el programa KONFITÜRE y póngalo en marcha. Quite los restos de azúcar del lateral del contenedor con la espátula. Cuando oiga la señal acústica, saque el contenedor del aparato con trapos de cocina. Envase la mermelada en tarros de cristal y ciérrelos bien.	
Programa:	KONFITÜRE

RECETA PARA PASTA

Harina	500 g
Huevos de tamaño M,	4
Aceite de girasol	1 c
Agua, si fuera necesario	1 c
Programa	PASTATEIG

RECETAS PARA EL PROGRAMA DE DULCES

Después de finalizar el programa en el programa de dulces: retirar el molde del Backmeister.
Dejar enfriar 10 minutos, después volcar sobre una bandeja y espolvorear el plato con azúcar glas.
Alternativamente cortar pequeñas bolas en el molde con una cucharada de plástico para helados y colocarlas sobre el plato, espolvorear con azúcar glas.
Los platos del programa de dulces se complementan bien con salsa de vainilla o frutas maceradas en ron.

Gratinado de arroz con leche	
Leche	1 l
Mantequilla	80 g
Azúcar	80 g
Vainilla azucarada	1 Bolsita
Arroz con leche	250 g
Pasas	100 g
Huevos	3
Calentar la leche, la mantequilla, el azúcar y la vainilla azucarada en un cazo. Mezclar el arroz con la leche, cocer durante unos 30 minutos a fuego bajo hasta que se haya reducido la leche. Dejar enfriar el arroz y después pasarlo al molde del Backmeister. Añadir las pasas y los huevos.	
Programa:	DESSERT
CONSEJO: En vez de pasas también puede usar trozos de manzanas o cerezas. Se complementa bien con mus de manzana o frutos secos cocinados al vapor.	

Gratinado de panecillos	
leche	500 ml
sémola de trigo blando	150 g
mantequilla	80 g
Calentar la leche, añadir la mantequilla, mezclar la sémola y dejarla reposar, dejar enfriar.	
panecillos del día anterior	3
huevos	2
sal	1 Pizca
canela	½ tblsp
vainilla azucarada	1 Bolsita.
ciruelas	1 frasco pequeño
Cortar pequeños ñoquis de la sémola preparada y colocar en el molde. Cortar los panecillos de dados de 1 cm y colocarlos igualmente en el molde. Añadir los huevos, la sal, la canela, la vainilla azucarada y las ciruelas escurridas al molde.	
Programa:	DESSERT
CONSEJO: En vez de ciruelas puede también usar guindas o albaricoques.	

Gratinado de requesón	
Mantequilla blanda	125 g
Azúcar	100 g
Vainilla azucarada	1 Boslita.
Huevos	3
Harina	50 g
Levadura en polvo	½ Bolsita.
Zumo de limón	1 tsp
Requesón descremado	250 g
Requesón con 40% de materia grasa sobre extracto seco	250 g
Verter todos los ingredientes en el molde.	
Programa:	DESSERT
Se complementa muy bien con una taza de café, un helado de vainilla o también compota.	

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 68100

TECHNICKÁ DATA

Výkon:	580 W, 230-240 V~, 50 Hz
Rozměry:	Cca. 26,0 x 34,2 x 27,0 cm (D/Š/V)
Hmotnost:	Cca. 4,7 kg
Pečicí formy:	Vnější rozměry pečící formy ca. 13,5 x 13,5 x 14,5 cm (D/Š/V)
Objem:	hmotnost chleba 500 – 1.000 g
Přívodní šňůra:	Ca. 93 cm, pevně namontován
Povrch spotřebiče	Plast, bílý
Víko:	Poklop s průhledem
Vybavení:	12 uložených programů Tlačítko pro volbu ze tří nastavitelných stupňů zhnědnutí Tlačítko pro nastavení hmotnosti chleba 500 g/1.000 g Automatický ohřev
Příslušenství:	Vyjmutelná pečící forma s nepřilnavým povrchem, hnětač, odměrka – nádobka, odměrka – lžíce, návod k obsluze s recepty







Technické změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

1. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby byl používán osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními schopnostmi či s nedodatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost nebo neobdrží pokyny, jak se přístroj má používat.
3. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
4. Přístroj přechovávejte na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
7. V žádném případě neponořujte přístroj nebo jeho přívod do vody či jiné kapaliny.
8. Pokud přístroj není používán, a také před čištěním, vypněte prosím přístroj na vypínači I/O a vytáhněte zástrčku. Před odebráním jednotlivých dílů nechte přístroj vychladnout.
9. Přístroj nikdy nepoužívejte s poškozeným přívodním kabelem, po indikaci chybových funkcí, nebo je-li přístroj nějak poškozen. V tomto případě nechte přístroj zkontrolovat naším servisním oddělením popř. opravit. Neopravujte prosím sami. Ztratíte nárok na záruční plnění.
10. Používání příslušenství nedoporučeného výrobcem může způsobit poškození. Přístroj je určen výlučně k předpokládanému účelu.
11. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - v zemědělských provozech,
    - k použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penzionech nebo prázdninových ubytovnách.
12. Přístroj postavte tak, aby nesklouznul z pracovní desky, např. při hnětení těžkého těsta. Na to je třeba dbát zvláště při předprogramování, pokud přístroj pracuje bez dozoru. U příliš hladkých pracovních ploch byste přístroj měli postavit na tenkou gumovou podložku, abyste zamezili nebezpečí uklouznutí.
13. Backmeister® musí být od ostatních předmětů minimálně ve vzdálenosti 10 cm, pokud je v provozu. Přístroj používejte pouze v budovách.
14. Zajistěte, aby se kabel nedotýkal horkých ploch a nevisel přes hranu stolu, aby za něj nemohly potáhnout děti.
15. Přístroj nikdy nestavějte na nebo vedle plynového nebo elektrického sporáku nebo na horkou troubu.
16. Je zapotřebí nejvyšší opatrnosti při pohybování přístrojem, pokud je tento naplněn horkou tekutinou (džemem).
17. Chlebovou formu nikdy za provozu nevytahujte.
18. Zvláště u bílého chleba nenaplňujte větší množství než je uvedeno. Pokud se to stane, Nebude chléb rovnoměrně propečen nebo přeteče z formy. Dbejte proto našich pokynů.
19. Při zkoušení nového receptu byste poprvé měli zůstat poblíž, abyste mohli sledovat postup pečení.
20. Nikdy přístroj nezapínejte, pokud není vsazena pečící forma.
21. Pro vyjmutí chleba nesmíte v žádném případě tlouct formou o hrany nebo pracovní desku, protože to může vést k poškození.
22. Kovové fólie nebo jiné materiály nesmí být zaváděny do přístroje, neboť tím hrozí nebezpečí požáru nebo zkratu.
23. Přístroj nikdy nezakrývejte utěrkou nebo jiným materiálem. Horko a pára musí volně odcházet. K požáru může dojít, pokud je přístroj zakryt hořlavým materiálem, nebo s ním přijde do kontaktu, jako např. se závěsy.
24. Chcete-li určitý chléb péct přes noc, recept nejprve vyzkoušejte, abyste zajistili, že bude souhlasit poměr přísad, těsto není příliš tuhé nebo řídké nebo je-li množství příliš velké a pak příp. přeteče.
25. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.



Opatrně! Přístroj je během provozu velmi horký!

Výrobce nepřebírá žádnou záruku za neodborné, chybné nebo průmyslové používání nebo za provoz po provedení opravy neautorizovanou firmou nebo osobami.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Při vybalení přístroje zkontrolujte, zda je k dispozici kompletní uvedené příslušenství.
2. Z vnitřního prostoru vyjměte před prvním použitím veškerý obalový materiál a všechny volné části.
3. Před prvním použitím vypláchněte krátce pečící formu přístroje Backmeister® horkou vodou a jemným čistícím prostředkem a vyčistěte hnětače.
4. Otřete přístroj zvenčí dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem. Přístroj nesmí být v žádném případě namáčen do vody.
5. Všechny části dobře osušte. Do přístroje nasaďte pečící formu.
6. Zástrčku zasuňte do zásuvky a přístroj zapněte pomocí spínače ZAP/VYP. Nyní je přístroj připraven k provozu a může být naprogramován.
7. Protože při prvním nahřívání může přístroj trochu kouřit, doporučujeme, nechat přístroj s nasazenou prázdnou formou (bez hnětačů) projít programem RÜHRTEIG, pro odstranění případných zbytků z topných těles.
8. Poté můžete začít s pečením.

RYCHLÝ ZAČÁTEK – PRVNÍ CHLÉB

1. Připravte přístroj dle kapitoly „Uvedení do provozu“.
2. Otevřete víko pekárny Backmeister® a vyjměte pečící formu.
3. Potřete otvor hnětače silnou vrstvou žáruvzdorného margarínu, aby se do tohoto otvoru nedostalo těsto a nepřipeklo se v něm.
4. Nasaďte hnětač na hnací hřídel pečící formy.
5. Přidejte do pečící formy přísady tak, jak je uvedeno v receptu. U těžkých těst docílíte optimálního výsledku pečení, pokud změníte pořadí přísad, tzn. Nejprve suché přísady, a pak tekutiny. Při použití funkce načasování však dbejte na to, aby se droždí nedostalo předčasně do kontaktu s tekutinou.
6. Pečící formu opět nasaďte do přístroje, přitom jí otočte ve směru hodinových ručiček, dokud nezaskočí.
7. Uzavřete víko pekárny Backmeister®.
8. Zastrčte zástrčku do zásuvky a přístroj zapněte pomocí spínače ZAP./VYP. Navolte požadovaný program. Pokyny k jednotlivým programům získáte od strany 86. U chleba ze standardní směsi např. dosáhnete dobrých výsledků v programu „Základní“.
9. Zvolte požadovaný stupeň propečení (světlý – střední - tmavý). Vezměte v úvahu, že nastavení stupně propečení není možné u všech programů. Pokyny k tomu získáte na straně 86.
10. Zvolte požadovanou velikost chleba. Zohledněte prosím, že volba velikosti chleba není možná u všech programů. Pokyny k tomu získáte na straně 86.
11. Pokud jste provedli všechny potřebná nastavení, stiskněte tlačítko Start/Stop.
12. V závislosti na zvoleném programu zazní během druhého hnětení opakované pípnutí. Nyní můžete dle potřeby otevřít víko a přidat do těsta přísady jako ořechy. Následně víko opět zavřete.
13. Je-li váš chléb upečený, signalizuje Backmeister® opakovaným pípnutím, že chléb může být vyjmut. Pokud chcete chléb vyjmout před uplynutím doby zahřívání, stiskněte tlačítko Start/Stop a krátce jej podržte, dokud není přerušení programu potvrzeno pípnutím.
14. Opatrně vyjměte pečící formu. Pro zabránění popálení použijte vhodnou chňapku. Otočte pečící formu otvorem dolů a nechte chléb pro vychladnutí vypadnout na kuchyňskou mřížku. Pokud chléb nevypadne ihned na mřížku, zahýbejte několikrát hnětačem zespoda tam a zpět, dokud chléb nevypadne. Dbejte přitom na to, že hnětače mohou být ještě horké. I zde použijte vhodnou chňapku. V žádném případě nesmíte pro vyklopení udeřit formou o hranu nebo pracovní plochu. Forma by se mohla zdeformovat.
15. Poté pečící formu vyčistěte tak, jak je uvedeno na straně 88.



Tlačítko Start/Stop

Pro zapnutí a ukončení průběhu programu.
Pomocí tlačítka Start/Stop můžete program ukončit v každé pozici. Tlačítko přidržte stisknuté, dokud nezazní pípnutí. Na displeji se objeví začáteční pozice základního programu. Chcete-li použít jiný program, navolte jej pomocí tlačítka Menu.

ZEIT +/- NAVOLENÍ ČASU

Použijte funkci navolení času pro recepty, které jste předtím vyzkoušeli pod dohledem a poté už tato recepty neměňte.

POZOR: Při příliš velkém množství těsta může těsto přetékat a připalovat se na topném tělese.

Programy (vyjma programu 6, 7, 10, 11) mohou být zpuštěny s časovou prodlevou. K času, stanovenému v příslušném programu, musíte připočíst 1 hodinu, potřebnou pro udržování teploty (po ukončení pečení) a dále hodiny a minuty, po jejichž uplynutí má být zahájeno pečení.
Příklad:
Je večer 20:00 hodin a ráno v 7:00 hodin chcete mít hotový, čerstvě upečený bílý chléb:
Dejte přísady ve stanoveném pořadí do pečící formy a nasaďte ji na přístroj. Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do styku s tekutinou.
Pomocí tlačítka Menu vyberte potřebný program a tlačítkem PROPEČENÍ KURKY zadejte požadovaný stupeň zhnědnutí kůrky. Jako příklad zde program 1 = Základ. Program je v 6 hodin ráno u konce. Poté běží čas pro udržení teploty v trvání 1 hodiny.
Abyste mohli v 7:00 hodin ráno vyjmout z pekárny teplý čerstvý chléb, musíte večer ve 20:00 hodin opakovaným stiskem tlačítka ČAS zvýšit trvání programu na 10 hodin. Toto proběhne při stisknutí tlačítka ČAS vždy po deseti minutách.
Nakonec stiskněte tlačítko START/STOP, abyste spustili časově opožděný pečící program. Prosím dbejte na následující kroky:
V případě pečení s opožděnou časovou funkcí nikdy nepoužívejte přísady, lehce podléhající zkáze, jako je mléko, vejce, ovoce, jogurt, cibule atd.
10-násobné zaznění tónu, oznamující okamžik pro přidání přísad, nemůže být stejně jako ukončení programu odstaveno, z toho důvodu zazní také v noci.

MENU

Pomocí tlačítka Menu zvolíte jednotlivé programy, které jsou podrobně popsány v tabulce „Časový průběh“. Programy se využívají pro přípravu následujících druhů pečiva:

1	BASIS ZÁKLADNÍ	Standardní program pro všechny chleby, jako např. bílé a smíšené chleby
2	WEISSBROT BÍLÝ CHLÉB	Pro zvláště chutné bílé chleby s delší dobou chodu
3	VOLLKORN CELOZRNNÝ	Pro celozrnný chléb
4	SCHNELL RYCHLÝ	Pro rychlou přípravu bílého a smíšeného chleba
5	HEFEKUCHEN KYNUTÉ TĚSTO	Pro přípravu sladkých kynutých těst
6	EXTRA SCHNELL EXTRA RYCHLÝ	Tento program je vhodný pouze pro světlé chleby z výběrové pšeničné mouky nebo směsi pšeničné a špaldové mouky Nehodí se pro celozrnné nebo žitné chleby, a také by se pomocí tohoto programu nemělo připravovat kváskové těsto.
7	DESSERT DEZERT	Pro pečení sladkých pokrmů
8	PASTATEIG TĚSTOVINY	Pro přípravu těsta na nudle
9	TEIG TĚSTO	Pro přípravu těsta, bez funkce pečení
10	KONFITÜRE MARMELÁDA	Pro vaření džemu a marmelády. Pro přípravu marmelády byste si měli pořídit druhou pečící formu, kterou budete používat výlučně na marmeládu.
11	RÜHRTEIG TŘENÉ TĚSTO	Pro těsto, do kterého se používá prášek do pečiva, např. třené těsto
12	BACKEN PEČENÍ	Pro pečení kynutých nebo třených těst vytvořených zvlášť (ručně nebo pomocí programu TĚSTO) Tento program není vhodný pro křehké těsto, pálené těsto apod.

V programech 1 - 6 zazní během druhého hnětení oznamovací tóny, kdy je možné přidat další přísady jako jsou oříšky, sušené ovoce atd. Otevřete víko a přidejte přísady do směsi. Poté víko opět uzavřete.

KRUSTE/ PROPEČENÍ KŮrky

Pomocí tohoto tlačítka se dají nastavit stupně propečení kůrky: SVĚTLÉ – STŘEDNÍ – TMAVÉ. V ostatních programech není tato funkce volitelná. Šipka, nacházející se na displeji, je ukazatelem příslušného nastavení.

GRÖSSE/STUPEŇ

V různých programech se tímto způsobem dají nastavit:

KLEIN= na menší váhu chleba (cca 500-750 g)
GROSS = na větší váhu chleba (cca 750 - 1.000 g)

Zohledněte prosím, že nastavení velikosti chleba není možné v programech DEZERT, NUDLOVÉ TĚSTO, TĚSTO, MARMELÁDA, TŘENÉ TĚSTO a PEČENÍ. V receptech najdete vhodná doporučení. Příslušné nastavení pak můžete přečíst na displeji.

FUNKCE PEKÁRNY

BZUČÁK - FUNKCE
Bzučák zazní

- po stisknutí aktivního tlačítka,
- během druhého hnětení u některých programů, kdy se jedná o upozornění, že je nyní možné přidat do těsta zrnka, ovoce, ořechy atd. Není možné jej odstavit, např. při využití funkce volby času
- po skončení pečení, během fáze pro udržení teploty v přístroji několikrát zazní tón.
- po uplynutí doby pro udržení teploty zazní 10 krát oznamovací tón, který upozorňuje na to, že je nyní program zcela u konce a chléb musí být vyjmut z pečící formy. Tento oznamovací tón se nedá odstavit, např. při využití volby času.

VÝPADEK SÍTĚ-ZABEZPEČENÍ
Jestliže dojde během provozu pekárn k výpadku sítě, spustí se přístroj automaticky po obnovení napájení proudem a pokračuje v provozu tam, kde byl přerušen, pokud výpadek netrval déle než 10 minuty.
Jestliže výpadek sítě trvá déle než 10 minuty a na displeji se zobrazuje základní nastavení, musí být pekárna spuštěna opět od začátku. To je možné provést pouze tehdy, když se těsto při přerušení chodu programu nenacházelo dále než ve fázi hnětení. Popř. je možné pokračovat ve vybraném chodu programu. Pokud by se již těsto nacházelo v poslední fázi kynutí a výpadek proudu by trval delší dobu, tak je těsto nepoužitelné a je třeba začít s jeho výrobou opět od začátku.

ZABEZPEČOVACÍ FUNKCE
Víko by mělo být po spuštění programu otevřené pouze během hnětení za účelem přidání přísad, v žádném případě však během kynutí a pečení, jinak by se těsto srazilo.
Pokud je teplota v přístroji pro nově vybraný program ještě příliš vysoká (více než 40°C), na displeji se při opětovném startu objeví H:HH. Pokud k této situaci dojde, odejměte pečící formu a počkejte až přístroj vychladne a bude se opět nacházet v režimu původně vybraného programu.
Dbejte prosím na to, aby neměl přístroj z bezpečnostních důvodů žádné horní vyhřívání, čímž bude kůrka na horní straně chleba méně tmavá, zatímco spodní strana a strany chleba budou tmavší. Z bezpečnostně – technických důvodů není však povolen dodatečný ohřev.
Pokud se na displeji po stisknutí tlačítka START/STOP objeví E:E0 o E:E1, tak je závada v řízení teploty. Zašlete prosím přístroj ke kontrole/opravě naší zákaznické službě (adresa viz záruční ustanovení).

PRŮBĚH PROGRAMU PEKÁRNY

1. NAPLNĚNÍ PŘÍSAD

Vymažte otvor hnětače silnou vrstvou žáruvzdorného margarínu, aby těsto neproniklo do dutého prostoru a nezapeklo se v něm. Dle popisu přístroje na vnitřní straně obalu nasaďte hnětač dlouhou stranou dole na hnací hřídel.
Pečící forma musí být naplněna přísadami v pořadí, uvedeném v příslušném receptu.
V případě velmi těžkých těst doporučujeme změnit pořadí přísad, nejdříve dát sušené kvasnice a mouku a nakonec přidat tekutinu, aby se těsto dobře vypracovalo. Ovšem při využití funkce volby času se musí dbát na to, aby kvasnice nepřišly předčasně do styku s tekutinou.

2. NASAZENÍ PEČÍCÍ FORMY

Držte pečící formu s nepřilnavým povrchem za okraj a vsaďte ji trochu šikmo do středu podstavce. Otočte ji ve směru hodinových ručiček až do úplného zaklapnutí.

3. VYBRAT CHOD PROGRAMU

Stisknutím tlačítka Menu vyberte požadovaný chod programu. Podle typu programu vyberte odpovídající stupeň a požadované propečení kůrky. Tlačítkem pro zadání času můžete chod oddálit. Stiskněte tlačítko Start. Poté již není možné, provést korekturu.

4. Míchání a hnětení těsta

Pekárna míchá a hněte těsto automaticky až do dosažení jeho správné konzistence.

5. PAUZA

Po prvním hnětení je třeba udělat pauzu, během které může do kvasnic a mouky pomalu proniknout tekutina.

6. NECHAT NAKYNOUT TĚSTO

Pekárna vytvoří po posledním hnětení optimální teplotu pro nakynutí těsta.

7. PÉCT

Automat na pečení chleba reguluje automaticky teplotu a čas pečení.

8. UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

Když je pečivo hotové, několikrát zazní oznamovací tón, že může být vyjmut hotový chléb nebo jídla. Zároveň se spouští doba pro udržování teploty v trvání 1 hodiny. Pokud chcete chléb vyjmout před uplynutím doby pro udržování teploty, stiskněte tlačítko START/STOP.

9. KONEC CHODU PROGRAMU

Na konci programu vyjměte pečící formu pomocí chňapky lehkým otočením proti směru hodinových ručiček.
Položte pečící formu vzhůru nohama a nechejte chléb vyklouznout na mřížku pro koláč, aby vychladl. Pokud by se ihned nepodařilo sešoupnout chléb na mřížku pro koláč, tak několikrát zespodu zapohybujte hnětacím pohonem sem tam, až se chléb oddělí od formy. V žádném případě nesmíte pečící formu překlopit na hranu nebo pracovní plochu, přičemž by mohlo dojít k její deformaci.
Když uvízne chleba v hnětači, můžete jej uvolnit pomocí hákového bodce, který je součástí dodávky. Zaveďte jej na spodní straně ještě teplého chleba do otvoru hnětače a zpříčte jej na spodním okraji hnětače, nejlépe tam, kde se nachází křídlo hnětače. Pomocí hákového bodce poté opatrně vytáhněte hnětač směrem nahoru, přičemž se můžete podívat, na kterém místě se v chlebu nachází křídlo hnětače a vytáhnout jej.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před prvním použitím vypláchněte krátce pečící formu pekárny jemným saponátem a vyčistěte hnětač. Před dalším nasazením do přístroje musí být jednotlivé díly dobře utřené.
2. **Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě. Před každým čištěním nebo uskladněním přístroje, resp. před opětovným pečením nebo přípravou těsta jej nechejte vždy nejprve nejméně půl hodiny vychladnout.**
3. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny přísady a drobky z víka, krytu a pečící komory. Nikdy neponořujte přístroj do vody a nenaplňujte pečící komoru vodou. Za účelem jednoduššího čištění se může sejmout víko. K tomu vzadu odejměte kryt u úchytky pomocí šroubováku, poté může být víko odebráno.
4. Pečící formu otřete zvenku vlhkým hadříkem. Zevnitř můžete formu vypláchnout trochou saponátu. Prosím nedržte ji dlouho pod vodou. Používejte pouze jemný saponát, v žádném případě chemické čističe, benzín, čističe na kamna nebo ostré prostředky.
5. Jak hnětač, tak i hnací hřídel by měly být vyčištěny ihned po použití. Pokud zůstane hnětač ve formě, tak je později těžké, jej z ní odstranit. Jestliže k tomu dojde, tak naplňte pečící formu teplou vodou na cca 30 minut. Poté je možné hnětač vyjmout.
6. Pečící forma je vybavena vysoce kvalitní nepřilnavou vrstvou Z toho důvodu nikdy nepoužívejte k čištění kovové předměty, které by mohly povrch poškrábat. Je zcela běžné, že se barva povrchu formy časem změní, což ovšem neovlivní její funkci.
7. Pečící forma a hnětač podléhají v případě častého používání opotřebení na základě vysokého mechanického zatížení během hnětení, obzvláště v případě celozrnných těst nebo těst s vysokým podílem zrnek. Z toho důvodu je třeba případně vyměnit pečící formu a hnětače, které je možno objednat u naší zákaznické služby (viz objednávkový formulář v závěru manuálu).
8. Než přístroj uložíte na bezpečné místo, přesvědčte se o tom, zda zcela vychladl a zda je čistý a osušený.

ČASOVÝ POSTUP PROGRAMŮ

Program	1. Základní		2. Bílý chléb		3. Celozrnný		4. Rychlý		5. Kynuté těsto	
Odstavec	Velký 2:50	Malý 2:48	Velký 3:20	Malý 3:18	Velký 3:30	Malý 3:28	Velký 1:58	Malý 1:55	Velký 2:53	Malý 2:51
Hnětení 1	10	10	14	14	11	11	8	8	10	10
Kynutí 1	20	20	30	30	25	25	5	5	20	18
Hnětení 2	13	13	12	12	15	15	15	15	10	10
Kynutí 2	25	25	29	30	47	47	10	10	30	30
Kynutí 3	40	40	50	50	50	50			45	45
Pečení	62	60	65	62	62	60	80	77	50	55
Zahřívání	60		60		60		60		60	
Přidání přísad	2:22	2:20	2:29	2:27	2:49	2:47	1:35	1:32	2:11	2:14
Časová předvolba	13:00		13:00		13:00		13:00		13:00	

Program	6. Extra rychlý		7. Sladké pokrmy	8. Těstoviny	9. Těsto	10. Marmeláda	11. Třené těsto	12. Pečení
	Velký	Malý						
Odstavec	1:15	0:59	1:20	0:15	1:30	1:20	1:38	0:10
Hnětení 1	12	11	20	15	20		18	
Kynutí 1						15	5	
Hnětení 2								
Kynutí 2					30			
Kynutí 3	20	10			40			
Pečení	43	38	60			65	75	0:10
Zahřívání	60	60	60			60	60	60
Přidání přísad	1:10	0:54						
Časová předvolba				13:00	13:00			

Chléb se po upečení přilepil do nádoby?

Chléb nechte ve formě cca 10 minut vychladnout – formu obraťte dnem vzhůru – příp. lehce pohybujte hnětačem (připojením hnětače – křídlatá matice na spodní straně pečící formy). Před nasazením vymažte otvor v hnětači silnou vrstvou margarínu odolného proti vysokým teplotám (nepoužívejte nízkotučné margaríny!), takže se při hnětení do těchto otvorů nedostane těsto a nemůže se tam připéct. Hnětač potřete před pečením trochou oleje.
Používáte-li přístroj také pro výrobu marmelády, doporučujeme využívat pro pečení chleba a pro výrobu marmelády vždy jinou pečící formu, protože díky vznikajícím kyselinám může docházet ke ztíženému vyklopení chleba z formy. Dodatečné pečící formy a hnětače si můžete objednat u našeho zákaznického servisu.

Jak je možné vyhnout se dírám v chlebu (hnětač)?

Můžete namočenými prsty hnětač vyjmout před posledním vykynutím těsta (viz časový průběh programu a zobrazení na displeji).
To se často stává při používání pšeničné mouky, neboť těsto zde na základě vyššího podílu lepku lépe kyne. Pomoc:
snižte množství a přizpůsobte zbylé přísady. Hotový chléb je stále příliš velký.
na mouku přidejte 1 PL rozpuštěného margarínu.

Chléb vykyne, ale při pečení opět opadne.

Vzniká-li ve středu bochníku jamka ve tvaru „V“, chybí mouce lepek, protože použité obilí obsahovalo příliš málo bílkovin (k tomu dochází v případě deštivého léta) a nebo je mouka příliš vlhká.
Pomoc:

- Do těsta přidejte na 500 g mouky 1 PL pšeničného lepku.
- Použijte program s kratší dobou (např. RYCHLÝ)

Pokud chléb trychtýřovitě propadá směrem do středu, může to mít následující příčiny

- teplota vody byla vysoká,
- bylo použito příliš mnoho vody
- mouce chybí lepek.

Chléb zvenčí dostatečně nezhnědnul.

1 žloutek smíchejte s 1 ČL kyselé nebo sladké smetany a potřete tím těsto po posledním hnětení.

Kdy je možno otevřít dvířka pekárny Backmeister® v průběhu pečení?

V zásadě je to možné vždy, když probíhá hnětení. V této době můžete v případě potřeby přidat malé množství mouky nebo kapaliny. Má-li mít chleba po upečení určitý vzhled, postupujte následně: Otevřete po posledním hnětení, tzn. před posledním kynutím (viz tabulka Časový průběh programů a zobrazení na displeji) a opatrně nakrojte např. ostrým, zahřátým nožem tvořící se kůrku nebo ji posypte semínky nebo potřete kůrku směsí bramborové moučky a vody, aby se po upečení leskla. V tomto uvedeném čase je naposledy možné dvířka pekárny BACKMEISTER® otevřít. Otevřete-li pekárnu během posledního nakynutí nebo na začátku fáze pečení, může chléb „spadnout“.

Co je celozrnná mouka?

Celozrnnou mouku je možno vyrobit ze všech druhů obilovin, tzn. také z pšenice. Označení celozrnná znamená, že je mouka namleta z celého zrna a má odpovídající podíl vlákniny. Celozrnná pšeničná mouka je proto trochu tmavší. Celozrnný chléb však nemusí nutně znamenat chléb tmavý, jak se často předpokládá.
Na co je třeba dbát při používání žitné mouky?
Žitná mouka téměř neobsahuje lepek a chléb z ní téměř nevykyne. Kvůli snášenlivosti proto musí být „CELOZRNNÝ ŽITNÝ CHLÉB“ vyroben pomocí kvásku. Těsto vykyne pouze tehdy, pokud při použití žitné mouky, která neobsahuje lepek, vyměníte ¼ uvedeného množství za mouku typu 550.

Co je lepek v mouce?

Čím vyšší je typové číslo, tím méně lepku mouka obsahuje a o to méně těsto vykyne. Nejvyšší podíl lepku obsahuje mouka s typovým číslem 550.

Jaké druhy mouky existují a jak se používají?

Kukuřice, rýže, bramborová moučka
: se zvláště hodí pro osoby alergické na gluten, nebo osoby, které trpí „celiakální sprue“ nebo „celiakií“. V dílu tohoto návodu určeném pro recepty najdete jak recepty, tak také kontaktní adresy výrobců speciálních výrobků pro alergiky.

Špaldová mouka
: je velmi drahá, ale také zcela bez chemických prostředků, neboť špalda, která roste na velmi chudých půdách, nenabírá žádná hnojiva. Špaldová mouka se proto zvláště hodí pro alergiky. Mohou být použity všechny recepty pro mouky typu 405 – 550 – 1050 tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.

Mouka z tvrdé pšenice
: se vzhledem ke své konzistenci hodí zvláště pro bagetové chleby a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

Jak může být čerstvý chléb lépe stravitelný?

Pokud do mouky zapracujete pyré z 1 vařené brambory, je pak čerstvý chléb lépe stravitelný.

V jakém poměru se používají prostředky pro vykynutí?

Jak u kvasnic, tak také u kvásku, které je možno zakoupit v různých množstvích, je nutno dodržovat údaje uvedené výrobcem na obalu a jejich množství přizpůsobit použité množství mouky. Pro intenzitu kynutí kvasnic je také velmi důležitá tvrdost vody, u velmi měkké vody kynou kvasnice více, takže v místech s měkkou vodou byste měli množství kvasnic snížit o cca ¼. Nejlepší poměr kvasnic a vody však musí být nejprve vyzkoušen a příp. znovu pozměněn.

Co můžete udělat, pokud chléb chutná po kvasnicích?

pokud byl použit cukr, snižte jeho množství nebo jej vynechejte úplně, přičemž pak chléb samozřejmě tolik nezhnědne.
do vody přidejte obyčejný ocet, na malý chléb cca 1 PL, na velký chléb cca 1,5 PL.
vodu nahraďte podmáslím nebo kefírem, což je mimochodem možno provést u všech receptů a doporučuje se kvůli čerstvosti chleba.

Proč chutná chléb z trouby jinak než z domácí pekárny?

To závisí na rozdílné vlhkosti: V troubě je chléb díky většímu prostoru pečení upečen výrazně sušší. Z domácí pekárny BACKMEISTER je chléb trochu vlhčí.

Co znamenají typová čísla u mouky?

Čím nižší je typové číslo, tím méně balastních látek mouka obsahuje a tím je světlejší. Protože je označení jednotlivých typů mouky v různých zemích různé, níže krátký přehled.

	Německo	Rakousko	Švýcarsko
Pšeničná mouka typu	405	480	400
	550	780	550
	1050	1600	1100
	1600	1700	1900
Žitná mouka typu	815	500	720
	997	960	1100
	1150	960	1100
	1740	2500	1900

CHYBY PŘÍSTROJE

Chyba	Příčina	Odstranění
Kouř uniká z prostoru pro pečení nebo větracích otvorů	Přísady se přilepují v prostoru pro pečení na vnější straně formy	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, přístroj nechte vychladnout, pak vyjměte formu a vyčistěte vnější stranu formy a prostor pro pečení.
Chléb částečně „spadnul“ a je na vnitřní straně vlhký.	Chléb zůstal po upečení příliš dlouho ve formě.	Chléb vyjměte z formy nejpozději po uplynutí funkce udržování teploty, aby mohla unikat pára.
Chléb se špatně dostává z formy	Spodní strana chleba uplívá na hnětači.	Hnětač a hřídel po upečení očistěte. Pokud je třeba, naplňte do forma na cca 30 minut teplou vodu. Poté je možno hnětač lehce odebrat a vyčistit.
Přísady nebyly promíchány a nebo chléb nebyl dobře propečen.	Špatné nastavení programu	Znovu zkontrolujte navolené menu a jiná nastavení.
	Došlo ke stisknutí tlačítka Start/Stop během provozu přístroje.	Odstraňte přísady a začněte znova.
	Víko bylo za provozu několikrát otevřeno	Víko má být otevíráno jen během fáze hnětení. Po posledním vykynutí již víko neotevírejte.
	Delší výpadek proudu	Odstraňte přísady a začněte znova.
	Otáčení hnětače je blokováno.	Zkontrolujte správné nasazení pečící formy a hnětače. Zkontrolujte, zda hnětač není blokován zrníčky. Odeberte pečící formu a zkontrolujte, zda se unášeč točí. Pokud nefunguje, zašlete přístroj zákaznickému servisu.

CHYBY U RECEPTŮ

Chyba	Příčina	Náprava
Chléb silně kyne	Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, málo soli, příliš měkká voda Nebo několik z těchto příčin	a/b
Chléb nekyne nebo nekyne dostatečně	Žádné nebo příliš málo droždí Staré nebo příliš dlouho skladované droždí Příliš horká tekutina Droždí se dostalo do kontaktu s tekutinou Špatná nebo stará mouka Příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny Příliš málo cukru	a/b e c d e a/b/g a/b
Těsto příliš kyne a přetéká přes pečící formu	Velmi měkká voda způsobuje silné kvašení droždí příliš mnoho Mléka ovlivňuje kvašení droždí	f/k c
Chléb „spadnul“	Objem chleba větší než forma, z toho důvodu spadnul. Chléb Příliš vykynul	a/f m
V chlebu je po upečení důlek	Příliš brzké nebo rychlé kvašení droždí díky příliš teplé vodě, příliš teplý prostor pro pečení, vysoká vlhkost Příliš málo lepku v mouce v mouce Příliš dlouhý program Příliš mnoho tekutiny	c/h/i l m a/b/h

Chyba	Příčina	Náprava
Těžká, hrudkovitá struktura	Příliš mnoho mouky nebo příliš málo tekutiny Příliš málo droždí nebo cukru Příliš mnoho ovoce, zrníček nebo jiných přísad Špatná nebo stará mouka	a/b/g a / b b e
Uprostřed nepropečen	Příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny Vysoká vlhkost, Recepty s vlhkými přísadami, jako např. s jogurtem	a/b/g h g
Otevřená, hrubá nebo děrovaná struktura	Příliš mnoho vody, žádná sůl Vysoká vlhkost, příliš horká voda Příliš horká tekutina	g/b h/i c
Houbovitý, nepropečený povrch	Objem chleba větší než forma Množství mouky zvláště u bílého chleba příliš velké Příliš mnoho droždí nebo příliš málo soli Příliš mnoho cukru Dodatečně k cukru sladké přísady	a/f f a/b a/b b
Krajíce chleba jsou nerovnoměrné nebo hrudkovité	Chléb nedostatečně vychlazen (únik páry)	j
Zbytky mouky na chlebové kůrce	Mouka není při hnětení po stranách správně zapracována	g

Odstranění chybných bodů

a Odměřte přesné množství ingrediencí dle receptu.

b Množství přísad přizpůsobte odpovídajícím způsobem a zkontrolujte, zda jste na některou přísadu nezapomněli.

c Vezměte jinou tekutinu nebo tuto nechte zchladnout na pokojovou teplotu.

d Přísady přidávejte v uvedeném pořadí. Do středu udělejte malou dírku a do ní dejte rozdrobené droždí nebo suché droždí. Zabraňte přímému kontaktu droždí s tekutinou.

e Používejte jen čerstvé a správně skladované přísady.

f Snižte celkové množství přísad, v žádném případě neberte více než uvedené množství. Snižte množství všech přísad příp. o 1/3.

g Omezte množství tekutiny. Používáte-li vlhké přísady, musí být odpovídajícím způsobem sníženo množství tekutiny.

h Při velmi vlhkém počasí vezměte 1-2 PL méně.

i Při horkém počasí nepoužívejte funkci časové volby. Používejte studené tekutiny. Použijte programy RYCHLÝ a VELMI RYCHLÝ pro zkrácení doby chodu.

j Vyjměte chléb ihned po upečení z formy a nechte na roštu cca 15 minut vychladnout dříve, než jej nakrojíte.

k Omezte množství droždí nebo popř. celkové množství přísad o ¼ oproti uvedenému množství.

l Do těsta přidejte 1 PL pšeničného lepku

m Zvolte program RYCHLÝ.

POZNÁMKY K RECEPTŮM

1. Přísady:

Protože každá přísada hraje pro vydařený chléb svou specifickou roli, je její odměření stejně důležité jako správné pořadí přidávaných přísad.

Nejdůležitější přísady, jako kapalina, mouka, sůl, cukr a kvasnice (mohou být použity jak suché tak i čerstvé kvasnice) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta i chléb. Z tohoto důvodu vždy používejte odpovídající množství ve správném vzájemném poměru.

Pokud pečivo připravujete ihned, používejte vlažné přísady. Pokud zvolíte program „Časová volba“, měly by přísady být studené, aby droždí nekvasilo příliš brzy.

Margarín, **máslo** a **mléko** ovlivňují pouze chuť chleba.

Množství cukru může být sníženo o 20 %, aby byla kůrka tenčí a světlejší bez toho, aby byl jinak ovlivněn výsledek pečení. Pokud dáváte přednost měkčí a světlejší kůrce, můžete cukr nahradit medem.

Gluten (pšeničný lepek), který vzniká v mouce při hnětení, se stará o strukturu chleba. Ideální směs mouky se skládá ze 40 % celozrnné mouky a 60 % bílé mouky.

Chcete-li přidat celá obilná zrna, namočte je předtím přes noc. Odpovídajícím způsobem snižte množství mouky a tekutiny (až o 1/5 méně).

Kvásek je nezbytný při používání žitné mouky. Obsahuje mléčné bakterie a bakterie kyseliny octové, které způsobí, že je chléb lehký a kyselkavý. Můžete si jej vyrobit sami, což ovšem vyžaduje určitý čas přípravy. Proto v následujících receptech používáme koncentrovaný kváskový prášek, který lze koupit v balíčku po 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptech musí být dodrženy, protože při jejich menším množství se chléb drolí.

Pokud použijete koncentrovaný kváskový prášek v jiné koncentraci (balíček po 100 g na 1 kg mouky), musíte 1 kg množství mouky snížit o cca 80 g, popř. přizpůsobit receptu.

Tekutý kvásek, který se také prodává balený, je možno taktéž použít. Jeho množství dávkujte dle údajů na obalu. Tekutý kvásek naplňte do odměrky a odměřte dle receptu.

Pšeničný kvásek, který je také možno koupit v suchém stavu, vylepšuje kvalitu těsta, čerstvost chleba a jeho chuť. Je jemnější než žitný kvásek.

Pečte kváskový chléb v programu „Základní“ nebo „Celozrnný chléb“, aby mohl správně vykynout a být upečen.

Pšeničné otruby přidejte do těsta, pokud chcete mít chléb bohatý na vlákninu a zvláště kyprý. Použijte 1 PL na 500 g mouky a množství tekutiny zvyšte o 50 ml.

Pšeničný lepek je přirozený pomocník při pečení z obilné bílkoviny. Způsobuje, že je chléb nadýchanější, má lepší objem, zřídkakdy „spadne“ a je stravitelnější. Zvláště u celozrnného pečiva a pečiva z vlastnoručně namleté mouky je působení velmi výrazné.

Barevný slad, který uvádíme v několika receptech, je tmavě pražený ječný slad. Používá se k dosažení tmavší střídky a kůrky (např. u černého chleba). K dostání je také žitný slad, který není tak tmavý. Tento slad je možno zakoupit v prodejnách biopotravin.

Koření do chleba můžete dodatečně přidat do všech našich chlebových směsí. Jeho množství je závislé na vaší chuti a na údajích od výrobce.

Čistý lecitinový prášek je přírodní emulgátor, který zvyšuje objem pečiva,střídka je jemnější a měkčí, a prodlužuje čerstvost chleba.

Všechny výše uvedené, silně vyznačené pomocné prostředky pro pečení a přísady zakoupíte v prodejnách biopotravin, obchodech s potravinami a ve mlýnech. Tyto výrobky můžete také objednat prostřednictvím katalogu na adrese:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. UZPŮSOBENÍ PŘÍSAD

Pokud množství přísad zvyšujete nebo snižujete, dbejte na to, že poměry množství musí odpovídat originálnímu receptu. Abyste dosáhli perfektního výsledku, musíte dodržet následující základní pravidla pro uzpůsobení přísad:

Tekutiny/mouka: Těsto by mělo být měkké (ne příliš měkké), lehce lepit, ale nemělo by se táhnout. U lehkých těst se vytváří jedna koule. U těžkých těst, jako např. z celozrnné žitné mouky nebo u zrníčkových chlebů tomu tak není. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvním hnětení. Pokud je ještě příliš vlhké, přidávejte mouku, dokud těsto nezíská správnou konzistenci. Je-li těsto příliš suché, po lžičkách přidávejte vodu.

Nahrazení tekutiny: Pokud u receptu nahrazujete přísady, které obsahují tekutiny (např. čerstvý sýr, jogurt atd.), musí být sníženo odpovídající množství tekutiny. Při používání vajec je vyklepněte do odměrky a doplňte tekutinou až na předepsané množství.
Pokud bydlíte na vyšší nadmořské výšce (od 750 m) kyne těsto rychleji. Množství droždí může být v těchto oblastech sníženo o ¼ až ½ ČL, aby jste zabránili nadměrnému vykynutí. Totéž platí pro oblasti se zvláště měkkou vodou.

3. Přidávání a odměřování přísad a jejich množství

Vždy přidávejte jako první tekutinu a jako poslední droždí. Pouze u velmi těžkých těst s vysokým podílem žitné nebo celozrnné moky je lepší pořadí zaměnit a nejprve vložit mouku se sušeným droždím a nakonec přidat tekutinu. Ovšem v tomto případě je zvláště při navolení časové funkce dbát na to, aby droždí nepřišlo před začátkem programu do kontaktu s vodou.
Aby droždí nekynulo příliš rychle (zvláště při použití časové předvolby), je třeba zabránit kontaktu droždí s tekutinou.

Při odměřování používejte vždy stejná měřidla, tzn. používejte u jednotek PL a ČL buď odměrky dodávané s automatem na pečení nebo lžíce používané v domácnosti. Gramáž byste měli kvůli přesnosti odvážit. Pro odměření mililitrů můžete použít připojené odměrky.
Zkratky na receptech znamenají:
PL = polévková lžíce plná (nebo odměrka velká)
ČL = čajová lžička plná (nebo odměrka malá)
g = gram
ml = mililitr
Bal. = balíček, např. sušené droždí s obsahem 7 g na 500 g mouky – odpovídá 10 -15 g čerstvého droždí

4. Přidávání ovoce, ořechů nebo semínek

Pokud chcete přidat další přísady, můžete to provést při všech programech (kromě programu „Marmeláda“) vždy poté, co zazní pípnutí. Pokud přísady přidáte příliš brzy, hnětač je rozemele. Může dojít i k poškození povrchu pečící formy.
Nebudou-li v příslušném receptu uvedeny žádné stupně, protože v navrhovaných programech neexistují, pak se podaří jak malá tak i velká množství, která pro příslušný model navrhujeme, v uvedeném programu. Programy bez přepínání stupňů jsou programovány odpovídajícím způsobem.

5. Hmotnost a objem chlebů

V následujících receptech najdete údaje k hmotnosti chleba. Zjistíte, že hmotnosti u čistě bílého chleba jsou nižší než u celozrnného. To souvisí s tím, že bílé mouka lépe kyne a tím je dána hranice hmotnosti. I přes tyto přesné údaje o hmotnosti může docházet k drobným odchylkám. Skutečná hmotnost chleba výrazně závisí na přísadách a na vlhkosti ovzduší v místnosti, kde se chléb připravuje.
Všechny chleby s převažujícím podílem pšeničné mouky dosahují většího objemu a v nejvyšší hmotnostní třídě přesahují po posledním vykynutí okraj formy. Ale nepřetékají. „Vypouklina“, která se na chlebu vytvoří nad okrajem formy, je proto poněkud méně hnědá než chléb ve formě.
Pokud je u sladkých chlebů navrhován program Rychlý, pak můžete výhradně menší množství z příslušného navrhovaného receptu péci také v programu Kynuté těsto, čímž je chléb nadýchanější. Zvolte program Kynuté těsto, pak Stupeň KLEIN.

6. Výsledky pečení

Výsledek pečení souvisí zvláště s podmínkami na místě pečení (měkká voda – vysoká vlhkost vzduchu – vyšší nadmořská výška – vlastnosti přísad atd.). Z tohoto důvodu jsou údaje v receptech pouze jakési záchytné body, které je možno dle potřeby pozměnit. Pokud se vám recept nepodaří na první pokus, nevěšte hlavu, ale pokuste se najít příčinu a vyzkoušejte například změnit poměr množství. Doporučujeme, než bude péci chléb přes noc s časovou předvolbou, abyste si nejprve tento chléb upekli na zkoušku, abyste v případě potřeby mohli recept ještě pozměnit.

Klasický bílý chléb		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	500 g	750 g
Voda	230 ml	350 ml
Sůl	¾ ČL	1 ČL
Cukr	¾ ČL	1 ČL
Krupice z tvrdé pšenice	100 g	150 g
Mouka typu 550	230 g	350 g
Sušeného droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	RYCHLÝ nebo BÍLÝ CHLÉB	
Tip: Pokud nahradíte vodu mlékem, získáte ideální toustový chléb.		

Selský bílý chléb		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	500 g	750 g
Mléko	180 ml	275 ml
Margarín/máslo	15 g	25 g
Sůl	½ ČL	1 ČL
Cukr	½ ČL	1 ČL
Mouka typu 1050	330 g	500 g
Sušeného droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	ZÁKLADNÍ nebo BÍLÝ CHLÉB	

Rozinkový chléb		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	560 g	850 g
Voda	200 ml	300 ml
Margarín/máslo	20 g	30 g
Sůl	1 špetka	½ ČL
Med	1 ČL	1 PL
Mouka typu 405	330 g	500 g
Skořice	½ ČL	¾ ČL
Sušeného droždí	½ bal.	¾ bal.
Rozinky (nebo sušené ovoce)	50 g	75 g
Program/y:	RYCHLÝ nebo KYNUTÉ TĚSTO	

Celozrnný chléb		
	Stupeň	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	570 g	860 g
Voda	250 ml	370 ml
Margarín/máslo	15 g	25 g
Sůl	½ ČL	1 ČL
Cukr	½ ČL	1 ČL
Mouka typu 1050	180 g	270 g
Pšeničná celozrnná mouka	180 g	270 g
Sušeného droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	CELOZRNNÝ	

Chléb z pšeničného šrotu		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	600 g	900 g
Voda	230 ml	350 ml
Sůl	½ ČL	1 ČL
Margarín/máslo	15 g	25 g
Med	1 ČL	1 ČL
Ocet	½ PL	¾ PL
Pšeničná celozrnná mouka	330 g	500 g
Pšeničný šrot	50 g	75 g
Sušeného droždí	1/3 bal.	1 bal.
Program/y:	CELOZRNNÝ	

Selský chléb		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	520 g	960 g
Voda	200 ml	360 ml
Sůl	½ ČL	1 ČL
Sušený pšeničný kvásek*	15 g	30 g
Mouka typu 1050	330 g	600 g
Cukr	½ ČL	1 ČL
Sušeného droždí	½ bal.	1 bal.
Program/y:	ZÁKLADNÍ	
*žádný koncentrát		

Kváskový chléb		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	740 g	1,050 g
Suchý kvásek (žádný koncentrát)	½ bal.	¾ bal.
Voda	350 ml	450 ml
Koření do chleba	½ ČL	¾ ČL
Sůl	1 ČL	1 ½ ČL
Žitná mouka	250 g	340 g
Mouka typu 1050	250 g	340 g
Sušené droždí	1 bal.	1½ bal.
Program/y:	ZÁKLADNÍ	

100 % Celozrnný chléb		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	560 g	850 g
Voda	230 ml	350 ml
Sůl	½ ČL	1 ČL
Med	1 ČL	1 ČL
Pšeničná celozrnná mouka	360 g	540 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	CELOZRNNÝ	

Chléb s fíky a vlašskými ořechy		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	600 g	900 g
Voda	230 ml	350 ml
Pšeničná mouka typu 1050	170 g	260 g
Žitná mouka	260 g	400 g
Sůl	1 zar. ČL	1 ČL
Jemně nasekané fíky	30 g	50 g
Nasekané vlašské ořechy	30 g	50 g
Med	1 ČL	1 ½ ČL
Suchý kvásek (žádný koncentrát)	½ bal.	¾ bal.
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	ZÁKLADNÍ	

Špaldový chléb		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	670 g	990 g
Podmáslí	350 ml	470 ml
Špaldová celozrnná mouka	150 g	230 g
Žitná celozrnná mouka	120 g	180 g
Hrubý špaldový šrot	120 g	180 g
Slunečnicová semínka	50 g	75 g
Sůl	½ ČL	1 ČL
Cukr	1 ČL	1 ČL
Sušený kvásek (žádný koncentrát)	½ bal.	¾ bal.
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	CELOZRNNÝ	

Pizzachléb		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	610 g	920 g
Voda	250 ml	375 ml
Olej	1 ČL	1 PL
Sůl	½ ČL	1 ČL
Cukr	½ ČL	1 ČL
Oregano	½ ČL	¾ ČL
Parmazán	1 ½ PL	2 ½ PL
Kukuřičná krupice	65 g	100 g
Mouka typu 550	315 g	475 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	RYCHLÝ	

CHLÉB Z ČERSTVÉHO SÝRA		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	530 g	800 g
Voda nebo mléko	160 ml	250 ml
Margarín/máslo	20 g	30 g
Celý vejce	1 malé	1
Sůl	½ ČL	1 ČL
Cukr	1 ČL	1 PL
Zrnitý čerstvý sýr	80 g	125 g
Mouka typu 550	330 g	500 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	RYCHLÝ	

Francouzský bylinkový chléb		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	560 g	850 g
Voda	230 ml	350 ml
Pšeničná mouka typu 550	350 g	525 g
Mouka z tvrdé pšenice	50 g	75 g
Cukr	½ ČL	1 ČL
Sůl	½ ČL	1 ČL
Nasekané míchané bylinky	1 PL	1 ½ PL
Jemně lisované stroužky česneku	1 ks	2 ks
Máslo	10 g	15 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	ZÁKLADNÍ nebo RYCHLÝ	

Vaječný chléb		
	Stupeň KLEIN	Stupeň GROSS
Hmotnost chleba cca	480 g	730 g
Vejce s vodou nebo mlékem naplnit po	1	300 ml
200 ml	2	30 g
300 ml	1 Prise	½ TL
Margarín/máslo	15 g	25 g
Sůl	½ ČL	1 ČL
Cukr	½ ČL	1 ČL
Mouka typu 550	330 g	500 g
Droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	ZÁKLADNÍ	
Chléb ihned upéct a konzumovat ještě čerstvý.		

CHLEBY Z PEČÍCÍCH SMĚSÍ

V naší pekárně Backmeister můžete péci prakticky všechny na trhu dostupné směsi na pečení. Pouze čistě žitné chleby není možno v pekárně Backmeister® dobře upéci, protože tyto velmi ztuhnou.

1. Některé na trhu dostupné pečící směsi již obsahuje sušené droždí. V tomto případě již pochopitelně nemusíte žádné droždí přidávat.
2. Dodržujte prosím množství udávaná na obalech a postupujte následovně.
3. Přístroj zapněte, naplňte tekutinu (příp. o trochu méně, než je uvedeno na obalu).
4. Přidejte příslušné množství směsi.
5. Popř. přidejte sušené droždí dle údajů na obalu směsi (1 malá odměrka UNOLD-téměř 2,5 g sušeného droždí),
6. Vyberte program, stiskněte START,
7. Vše ostatní za vás udělá Backmeister®.

CHLEBY PRO ALERGIKY

Pro osoby, které trpí alergií na obiloviny nebo musí dodržovat jisté dietní plány máme různé chlebové směsi, které jsou částečně vyráběny na bázi kukuřičného, rýžového a bramborového škrobu, byly upečeny v pekárně Backmeister s dobrým výsledkem. Dbejte prosím při používání těchto směsí údajů na obalech. Dobrých výsledků jsme dosáhli při pečení produktů firmy Schär a Hammermühle Diät GmbH. Máte-li otázky stran výrobků neobsahujících gluten nebo několikanásobné nesnášenlivosti, můžete kontaktovat tyto firmy přímo:

Hotline Fa. Schär
Německo Tel. 0800/1813537
Rakousko Tel. 0800/291728

Hotline Hammermühle
Německo Tel. 06321/95890

Potřebné suroviny obdržíte v prodejnách se zdravou výživou. Výrobky Hammermühle můžete na výše uvedených telefonních číslech objednat přímo u výrobce. Všechny uvedení druhy mouky jsou vhodné pro koláče a chleby při zvláštní výživě (celiakie/celiakální sprue) v rámci dietního plánu. Také při přidání většího množství droždí, popř. vinného kamene zůstanou chleby, které jsou pečeny v pekárně Backmeister, relativně pevné.

Přísady naplňte do pečící formy. Zvolte následující programy:

- pro přípravu chleba “ZÁKLADNÍ“ tmavý, aby měl chléb silnější kůrku, „RYCHLÝ“ tmavý, aby měl chléb tenčí kůrku.
- pro přípravu těsta, které chcete dále zpracovat: Program „TĚSTO“
- pro přípravu chlebů s práškem do pečiva nebo práškem obsahujícím vinný kámen jako prostředky pro kynutí: Program „PRÁŠEK DO PEČIVA“

KOLÁČ - ZÁKLADNÍ RECEPT

V pekárně Backmeister® je možno upéci velni dobrý třený koláč. Protože přístroj pracuje s hnětacími a míchacími nástroji, je koláč trochu tužší. Pečení koláče není možno naprogramovat. Je-li koláč upečen, vyjměte pečící formu z přístroje. Postavte pečící formu na vlhkou utěrku a nechte v ní koláč ještě cca 15 minut vychladnout. Pak můžete koláč zlehka oddělit pomocí gumové stěrky na koláče od stěn formy a vyklopit.

Přísady pro hmotnost cca 700 g	
Vejce	3
Změklé máslo	100 g
Cukr	100 g
Vanilkového cukru	1 bal.
Mouka typu 405	300 g
Prášek do pečiva	1 bal.
Mleté ořechy	50 g
Nebo: Mletá čokoláda	50 g
Nebo: Kokosové vločky	50 g
nebo: oloupaná jablka nakrájených na kostičky (1 cm)	50 g
Program/y:	PRÁŠEK DO PEČIVA

PŘÍPRAVA TĚSTA

Ve vaší pekárně Backmeister můžete v programu TĚSTO připravit kynuté těsto, které pak následně zpracujete a upečete v troubě. Během 2. hnětení můžete po pípnutí přidat přísady jako oříšky, sušené ovoce atd. V programu Těsto neexistují různé stupně vypečení. Takto můžete z výše uvedených receptů vytvořit např. housky tak, že v programu Těsto připravíte těsto, to pak zformujete a upečete v troubě.

Vánočka	
Hmotnost	1.000 g
Mléko	125 ml
Rozpuštěné máslo	125 g
Vejce	1
Rum	3 PL
Mouka typu 405	500 g
Cukr	100 g
Citronát	50 g
Orangeat	25 g
Mleté mandle	50 g
Sultánky	100 g
Sůl	1 špetka
Skořice	2 špetky
Sušené droždí	2 bal.
Těsto vyjměte z nádoby – natlačte do formy na vánočku a pečte při 180°C (v horkovzdušné troubě při 160°C) cca 1 hodinu.	
Program:	TĚSTO

Celozrnná PIZZA	
Suroviny pro cca 2 pizzy	
Voda	150 ml
Sůl	½ ČL
Olivový olej	2 PL
Pšeničná celozrnná mouka	300 g
Pšeničné klíčky	1 PL
Sušené droždí	½ bal.
Těsto vyválejte, dejte do kulaté formy a nechte 10 min. kynout. Těsto potřete omáčkou na pizzu a obložte dle chuti. Pečte 20 minut na 200°C.	
Program:	TĚSTO

Kávový koláč	
Přísady pro formu na koláč o průměru 22 cm	
Mléko	170 ml
Sůl	¼ ČL
Žloutek	1
Margarín/máslo	10 g
Mouka typu 550	350 g
Cukr	35 g
Sušené droždí	½ bal.
Program:	TĚSTO
Těsto vyjměte z nádoby, ještě jednou prohnětejte a vyválejte. Vyložte jím kulatou nebo hranatou formu a pokryjte následujícími přísadami.	
Roztopené máslo	2 PL
Cukr	75 g
Mletá skořice	1 ČL
Mleté ořechy	60 g
Dle přání cukrová poleva	
Na těsto rozprostřete máslo. V jedné misce smíchejte cukr, skořici a ořechy a rozprostřete na máslo. Těsto nechte cca 30 minut zaležet na teplém místě, pak pečte.	

Preclíky	
Suroviny pro cca 9-10 kusů	
Voda	200 ml
Sůl	¼ ČL
Mouka typu 405	360 g
Cukr	½ ČL
Sušené droždí	½ bal.
Vejce (lehce ušlehané) k potření	1
Hrubou sůl k posypání	
Všechny ingredience kromě vejce a hrubé soli naplňte do pečící formy. Navolte program Těsto a spusťte jej Až zazní signál a na displeji se objeví „0:00“, stiskněte Stop. Troubu nahřejte na 230 °C. Těsto rozdělte na kousky a každý díl vytvarujte do dlouhé tenké ruličky. Vytvarujte preclíky a položte na vymazaný plech. Potřete rozšlehaným vejcem a posypte hrubou solí. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C 12-15 minut.	
Program:	TĚSTO

VAŘENÍ MARMELÁDY

V pekárně Backmeiste®r můžete rychle a jednoduše připravit džem nebo marmeládu. I když jste předtím ještě nic takového nevařili, měli byste to zkusit. Získáte obzvláště dobrou a chutnou marmeládu. Čerstvé a zralé ovoce omyjte. Jablka, broskve, hrušky a jiné ovoce s tvrdou slupkou eventuálně oloupejte. Nepoužívejte nikdy větší množství, než je uvedeno. Při větším množství by hmota mohla přetékat.

1. Ovoce zvažte, nakrájejte na malé kousky nebo rozmixujte pomocí přístroje ESGE-Zauberstab® a vložte do formy.
2. Želírovací cukr „2:1“ přidejte v uvedeném množství. Nepoužívejte běžný nebo želírovací cukr „1:1“, protože džem pak neztuhne. Smíchejte cukr s ovocem a spusťte program.
3. Po 1:20 přístroj zapípá a vy můžete džem plnit do sklenic a dobře je uzavřít.

JAHODOVÁ MARMELÁDA	
Umyté čerství jahody nakrájet najemno nebo z nich udělat pyré.	600 g
Želírovací cukr „2:1“	400 g
Citronová šťáva	1-2 ČL
Všechny ingredience v nádobě promíchejte pomocí gumové stěrky.Zvolte program „Marmeláda“ a spustte.Ze stěn nádoby odstraňte špachtlí zbytky cukru.Až zazní signál odejměte nádobu z pekárny pomocí chňapky.Marmeládu naplňte do sklenic a tyto dobře uzavřete.	
Program/y:	MARMELÁDA

RECEPTY PRO PROGRAM SLADKÉ POKRMY

Po ukončení programu Sladké pokrmy: Vyjměte formu na pečení z přístroje Backmeister.
Nechte 10 minut chladnout, pak vyklopte na desku a posypte práškovým cukrem.
Případně můžete ve formě na pečení udělat vykrajovačem z plastu malé koule, položit je na talíř a posypat práškovým cukrem.
K jídlům z programu Sladké pokrmy se velmi dobře hodí vanilkový cukr nebo ovoce naložené v rumu.

Žemlový nákyp	
Mléka	500 ml
Měkké pšeničné krupice	150 g
Másla	80 g
Ohřejte mléko, přidejte máslo, vmíchejte krupici a nechte nabobtnat a vychladnout.	
Housky z předchozího dne	3
Vejce	2
Soli	1 špetka
Skořice	½ ČL
Vanilkového cukru	1 bal.
Švestek	1 malá sklenice
Z připravené krupice udělejte malé noky a dejte je do formy na pečení. Housky nakrájejte na kostky 1 cm a rovněž dejte do formy. Vejce, sůl, skořici, vanilkový cukr a okapané švestky přidejte do formy.	
Program:	DESSERT
TIP: Místo švestek můžete použít také višně nebo meruňky.	

Rýžový nákyp	
Mléka	1 l
Másla	80 g
Vukru	80 g
Vanilkového cukru	1 bal.
Mléčné rýže	250 g
Rozinek	100 g
Vejce	3
Mléko, máslo, cukr a vanilkový cukr ohřejte v hrnci na sporáku. Zamíchejte rýži do mléka, na slabý ohřev nechte vařit cca 30 minut, dokud se mléko nevyvaří. Nechte rýži vychladnout a pak ji dejte do formy na pečení přístroje Backmeister. Přidejte rozinky a vejce.	
Program:	DESSERT
TIP: Místo rozinek můžete použít kousky jablek nebo třešní. K tomu se hodí jablečné pyré nebo dušené sušené ovoce.	

RECEPT NA TĚSTOVINY

Mouky	500 g
Vejce velikosti	4
Slunečnicového oleje	1 TL
Vody, příp	1 TL
Program:	TĚSTOVINY

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet.
Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.

Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l’appareil qui se produisent malgré l’utilisation correcte suite à une faute de l‘usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu’ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement.
Notre garantie n’est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l’importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d’achat montrant la date d’achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n’affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.
Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken.

Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti.
Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprabadamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio.

Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.

Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou. Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu: Digitalo.pl Sp. z o.o., ul. Raszyńska 54, 05-090 Raszyn. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner Werksvertretungen
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Telefon +43 (0) 1/4 93 15 28-0
Telefax +43 (0) 1/4 93 15 28-20
E-Mail f.wagner@gmx.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

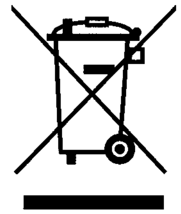
Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis €*	Gesamtpreis €
	869524	Backform		
	869538	Kneter		
	8656152	Messbecher		
	8656151	Messlöffel		
	8656150	Hakenspieß		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:
Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®